UNOLD®



EISMASCHINE CORTINA

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48806

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48806
Stand: Juli 2015 /nr

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

UNOLD®





UNOLD®
Care + Style

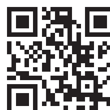




UNOLD®
Fan + Heat







Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48806

Instructions for use Model 48806

Notice d´utilisation Modèle 48806

Gebruiksaanwijzing Model 48806

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48806

Manual de instrucciones Modelo 48806

Návod k obsluze Modelu 48806

Instrukcja obsługi Model 48806

EINZELTEILE



EINZELTEILE

D **Ab Seite 8**

1 Transparenter Deckel
2 Mischer
Art-Nr. 4880610
3 Eisbehälter
Art-Nr. 4880604
4 Kompressorgehäuse

GB **Page 23**

1 Transparent lid
2 Mixing arm
3 Ice cream bowl
4 Compressor housing

F **Page 35**

1 Couvercle transparent
2 Mixeur
3 Réservoir de glace
4 Boîtier du compresseur

NL **Pagina 46**

1 Transparente deksel
2 Roerwerk
3 Ijsreservoir
4 Compressor behuizing

I **Pagina 56**

1 Coperchio trasparente
2 Pala
3 Cestello per il gelato
4 Corpo compressore

E **Página 67**

1 Tapa transparente
2 Mecanismo agitador
3 Recipiente para helado
4 Carcasa del compresor

CZ **Strany 76**

1 Transparentní kryt
2 Míchadlo
3 Nádoba na zmrzlinu
4 Těleso kompresoru

PL **Strony 86**

1 Przezroczysta pokrywa
2 Mieszak
3 Pojemnik na lody
4 Obudowa sprężarki

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48806

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Fassungs-vermögen:	1,5 Liter
Max. Füllmenge:	1.000 ml
Größe:	B/T/H 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Gewicht:	Ca. 12,1 kg
Zuleitung:	Ca. 150 cm
Ausstattung:	Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor für kontinuierliche Kälteerzeugung, LCD Display für Temperatur der Zutaten und des Zeitablaufs, Gefrierbereich bis ca. -35 °C, digitaler Timer, einstellbar 10, 20, 30, 40, 50, 60 Min., entnehmbarer Eisbehälter zur einfachen Reinigung, Deckelöffnung zum Zufügen von Zutaten, robuster Motor für Dauerbetrieb geeignet
Zubehör:	Bedienungsanleitung

CE

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschal-

ten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
7. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
8. Das Gerät sowie die Einsatzteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
9. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche.
10. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
11. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
12. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
13. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
14. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Eisbehälter sollte zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
15. Füllen Sie die Zutaten für das Eis immer in den entnehmbaren Eisbehälter, nie direkt in die Mulde der Eismaschine.
16. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Eisbehälter!
17. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in den Behälter greifen.

18. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
19. Während des Betriebs müssen die Lüftungsschlitze sowohl am Kompressorgehäuse als auch am Antriebsteil frei sein.
20. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
21. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände im Eisbehälter. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwenden Sie Gummi- oder Holzschaber, um das fertige Eis aus dem Behälter zunehmen.
22. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.



Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!

Achten Sie beim Auspacken und Entfernen der Verpackung darauf, dass das Gerät nicht um mehr als 45° gekippt wird, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.

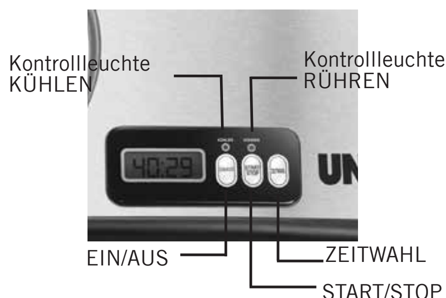
Lassen Sie das Gerät nach dem Auspacken bitte mindestens 2 Stunden am endgültigen Standort stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Kühlmittel im Gerät muss sich erst absenken, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsteile von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Lassen Sie das Gerät nach dem Auspacken bitte mindestens zwei Stunden am endgültigen Standort stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Kühlmittel im Gerät muss sich erst absenken, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.
3. Vor dem ersten Benutzen müssen alle herausnehmbaren Teile, außer das Kompressorgehäuse (4), mit warmem Wasser ausgespült werden.
4. Das Gehäuse und die Aussparung für den Eisbehälter mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen.
5. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

EIS ZUBEREITEN



1. Bereiten Sie die Zutaten für das Eis gemäß Rezept vor. Wenn es sich um Eismassen handelt, die vorher gekocht werden müssen, machen Sie dies am Vortag, damit die Masse gut abkühlen kann.
2. Kühlen Sie die vorbereitete Eismasse bzw. die benötigten Zutaten auf Kühlschranktemperatur von ca. 6–8 °C.
3. Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung pürieren, Obststücke erst gegen Ende der Zubereitungszeit zufügen.
4. Alkohol sparsam dosieren und erst zum Ende der Gefrierzeit zugeben, weil Alkohol die Gefrierzeit verlängert.
5. Setzen Sie den entnehmbaren Eisbehälter in die entsprechende Mulde des Kompressorgehäuses (4) ein.
6. Setzen Sie den Mischer (2) auf die Welle in der Mitte des Eisbehälters.
7. Setzen Sie den Mischer exakt auf die am Boden des Eisbehälters (3) hochstehende Welle.
8. Füllen Sie die gekühlten Zutaten in den entnehmbaren Eisbehälter. Achten Sie darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten. Der Eisbehälter darf zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich das Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
9. Setzen Sie den Deckel auf den Eisbehälter.
10. Den Gerätestecker in eine Steckdose stecken und das Gerät am EIN/AUS-Schalter einschalten. Das Display zeigt „60:00“ an. Das Gerät ist betriebsbereit.
11. Stellen Sie ggf. mit der Zeitwahltaste durch wiederholtes Drücken die gewünschte Betriebszeit in Schritten von 10 Minuten ein (10, 20, 30, 40, 50 oder 60 Minuten).
12. Drücken Sie die START/STOP-Taste. Das Gerät beginnt mit dem Rühren der Zutaten. Die grüne Kontrollleuchte «Rühren» leuchtet auf.
13. Ca. 2 Minuten später wird die Kühlung zugeschaltet und die rote Kontrollleuchte «Kühlen» leuchtet auf.
14. Die Anzeige zeigt im Wechsel die verbleibende Zeitdauer und die aktuelle Temperatur im Gerät an.
15. Während des Betriebs können Sie den Mischvorgang jederzeit stoppen, indem Sie auf die START/STOP-Taste drücken. Um fortzufahren, drücken Sie erneut auf die START/STOP-Taste.
16. Während des Betriebs können Sie die Betriebsdauer verlängern, indem Sie auf die Zeitwahltaste drücken, wobei sich die Gesamtzeit in Schritten von 5 Minuten

bis auf max. 60 Minuten verlängert.

17. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab und es ertönt ein zehnmaliger Signalton. Das Display zeigt „0:00“ an.
18. Wenn die Eiscreme nicht innerhalb von 10 Minuten nach Ertönen des Fertig-Signals entnommen wird, wird die automatische Kühlfunktion zugeschaltet, die verhindert, dass das Eis wieder schmilzt.
19. Bei der automatischen Kühlfunktion wird das Eis in Schritten von 10 Minuten bis zu maximal eine Stunde gekühlt.
20. Vor dem Entnehmen der Eiscreme das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
21. Zum Entnehmen der fertigen Eiscreme nehmen Sie zuerst den transparenten Deckel ab.
22. Entnehmen Sie dann den Eisbehälter aus dem Gerät und ziehen Sie den Mischer vorsichtig aus dem Eis.
23. Füllen Sie das Eis in einen geeigneten Behälter um. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder spitzen Gegenstände, sondern Plastik- oder Holzlöffel, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
24. Auf Wunsch können Sie direkt im Anschluss erneut Eis zubereiten. Starten Sie dazu wieder mit Punkt 1.
25. Tipp:
    Wenn Sie z. B. Fruchteis oder Sorbet zubereiten, entnehmen Sie am Ende des Programmablaufs sofort den Eisbehälter, füllen Sie das Eis in einen tiefkühlgeeigneten Behälter und stellen Sie diesen Behälter in den Gefrierschrank, um das Eis vollständig durchzufrieren. Andernfalls ist dieses Eis zwar außen sehr fest gefroren, innen aber ggf. noch leicht flüssig.
26. Wenn Sie kein weiteres Eis zubereiten wollen, schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen.

1. Reinigen Sie das Gerät niemals mit oder unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Insbesondere darf der Motor des Rührwerks nicht mit Wasser in Berührung kommen.
2. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
3. Die entnehmbaren Teile außer dem Antriebsteil können Sie in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet. **Achten Sie bitte darauf, den**

Eisbehälter nicht in Wasser einzutauchen.

4. Wischen Sie das Kompressorgehäuse und das Antriebsteil mit einem feuchten Tuch ab.
5. Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen mit einem weichen Tuch gut ab.

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Nachstehend finden Sie allgemeine Hinweise zur Zubereitung von Eis sowie einige Grundrezepte. Im Buchhandel erhalten Sie außerdem zahlreiche Bücher zur Herstellung von Eiscreme. Bitte passen Sie die in den Rezepten genannten Mengen an die maximale Füllmenge des Eisbehälters an.

Das Eis schmeckt frisch am besten. Selbstgemachtes Eis enthält keine Konservierungsstoffe und ist daher für den sofortigen Gebrauch bestimmt.

Möchten Sie die Eiscreme jedoch länger aufbewahren, sollten Sie der Masse 20 g Eisbasis zufügen. Eisbasis verhindert, dass sich die Wasserkristalle wieder zusammenziehen und das Eis „splitterig“ wird. Eisbasis erhalten Sie z. B. bei:
Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax
07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Verwenden Sie für Fruchteis nur vollreife Früchte.
Obststücke oder Beeren erst am Schluss durch die Deckelöffnung beifügen.
Verwenden Sie nur sehr frische Eier.
Sie können Milch durch Sahne ersetzen oder Sahne durch Milch.
Je mehr Sahne verwendet wird, desto cremiger wird die Eismasse.
Zucker kann durch Honig, Sirup oder Süßstoff (Süßstoff nicht bei Softeis) ersetzt werden.
Milch kann durch Sojamilch ersetzt werden.
Wenn Sie festes Eis wünschen, stellen Sie die Eismasse für 15 bis 30 Minuten in das Eisfach Ihres Kühlschranks, bevor Sie es in den Eisbehälter füllen oder stellen Sie eine längere Betriebszeit ein.
Achten Sie darauf, dass die Eismasse mindestens kühlschrankkalt ist, bevor Sie diese in den Eisbehälter füllen. Je kälter die Masse ist, desto kürzer ist die Zubereitungszeit (15 bis 30 Minuten).
Eis verliert nach kurzer Zeit an Geschmack und Qualität.
Stellen Sie das Eis zum Aufbewahren bitte nie im Eisbehälter des Geräts in das Eisfach, sondern füllen Sie es in einen geeigneten Behälter mit Deckel.
Das Eis kann kurze Zeit im Gefrierfach oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche. Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.

SOFTEIS

Grundrezept Softeis
375 ml Sahne, 80 g Bienenhonig, 2 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz
Alle Zutaten direkt vor dem Frieren verrühren, in den Behälter geben und zu Softeis verarbeiten.
Nach Wunsch Geschmackszutaten zufügen.

Vanille-Softeis
375 ml Sahne, ½ aufgeschlitzte Vanilleschote, 80 g Bienenhonig, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz
Sahne, Vanilleschote und Honig am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Schokoladen-Softeis
400 ml Sahne, 40 g Vollmilchschokolade, 40 g Zartbitterschokolade, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz
Sahne und Schokolade am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eisbereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Himbeer-Softeis
375 ml Sahne, ½ P. Vanillinzucker, 80 g Bienenhonig, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz, 175 ml pürierte Himbeeren
Sahne, Vanillezucker und Honig verrühren. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei, das Salz und das Himbeerpüree unterheben.

SAHNEEIS

Sahneeis wird aus Milch, Sahne, evtl. Eigelb, Zucker und anderen Zutaten hergestellt. Erst durch das ständige Rühren während des Gefrierens erhält es seine cremige Konsistenz.

Grundrezept Vanilleeis
250 ml Milch, 300 ml Sahne, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 4 EL Zucker
Milch und Sahne erhitzen, Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Milch geben, ebenso das Salz. Eigelb mit Zucker verrühren, die warme Milch langsam zugießen und alles miteinander verrühren.
Die Masse 24 Std. im Kühlschrank kühlen, dann in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
TIPP: Für Kinder zum Schluss 1 EL Smarties oder Gummibärchen einrühren.

Schnelles Vanilleeis
125 ml Milch, 375 ml Sahne, 1 Ei, 4 EL Zucker, 1–2 Pck. Vanillezucker
Alle Zutaten gut miteinander verrüh-

ren und vermischen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Grundrezept Schokoladeneis

je ½ Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade, 300 ml Sahne, 70 ml Milch, 1 Ei

Schokolade mit Milch und Sahne aufkochen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Danach 1 Ei unter die Masse rühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Schnelles Schokoladeneis

180 ml Schokoladensirup, 1 Ei, 180 ml Sahne, 180 ml Milch

Alle Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Mokka-Eis

Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, jedoch vor dem Weiterverarbeiten 2–3 EL lösliches Mokka- oder Espressopulver in der heißen Milch auflösen. Gegen Ende des Gefriervorgangs 1-2 EL Kaffeelikör zufügen.

Amaretto-Eis

Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten. 125 g Amaretti mit 2–3 EL Amaretto vermischen und gegen Ende der Gefrierzeit zufügen.

Walnusseis

75 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamelisieren, 75 g gehackte Walnüsse zufügen und gut vermischen. Auf einer geölten Platte abkühlen lassen. Krokant hacken.

Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, dabei den Zucker durch Waldhonig ersetzen. Gegen Ende des Gefriervorgangs den gehackten Nusskrokant zufügen.

TIPP: Walnüsse durch Kürbiskerne ersetzen, mit 1 EL Kürbiskernöl würzen.

FRUCHTEIS

Fruchteis besteht aus pürierten Früchten mit Zugabe von Zucker, Sahne, Joghurt und evtl. Eiweiß. Damit Fruchteis geschmeidig wird, muss es während des Gefrierens ständig gerührt werden.

Grundrezept

300 g pürierte Früchte, 1 EL Zitronensaft, 75–100 g Zucker, 1 EL Eiweiß, 150 ml Sahne

Fruchtpüree mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, unter das Fruchtpüree heben. In der Eismaschine zu Eis verarbeiten. Bei der Verwendung von Dosenobst kann auf die Zugabe von Zucker verzichtet werden.

Joghurtfruchteis

300 g beliebige Beeren- oder Steinfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Kirschen usw.), 1 Spritzer flüssiger Süßstoff, 300 ml Joghurt natur, 3 EL Sahne

Zubereitung wie unter Erdbeereis beschrieben.

Grundrezept Erdbeereis
400 g Erdbeeren, 2–3 EL Zucker, 250 ml süße Sahne, 40 ml Milch
Erdbeeren mit allen Zutaten fein zerkleinern und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Schnelles Joghurtfruchteis
Verarbeiten Sie einfach 750 ml Fruchtjoghurt (4,5 % Fettgehalt).

Mango-Kokos-Eis
1 reife Mango, 1 Becher Naturjoghurt, 200 ml Kokosmilch, 2–3 EL Zucker, 2–3 EL Kokosraspeln
Mango schälen, Kern entfernen und pürieren, mit den übrigen gekühlten Zutaten in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

SORBET

Sorbet können Sie aus fast allen Obstsorten oder Fruchtsäften herstellen, z. B. aus Himbeeren, Aprikosen, Melonen, Kiwis usw. Sorbet muss während des Gefrierens ständig gerührt werden, damit sich keine Eiskristalle bilden. Sorbets müssen nicht süß sein und als Nachtisch serviert werden. Als Zwischengang in einem Menü bietet sich z. B. ein Tomaten- oder Campari-Orangensorbet an. Besonders köstlich ist es, wenn Sie eine Kugel Sorbet in einem Glas Sekt servieren.

Grundrezept
600–700 ml pürierte Früchte/Fruchtsaft, 75–100 g Zucker (je nach Geschmack und Obstsorte), 1–2 EL Eiweiß verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten. Zum Verfeinern kann 1 EL Likör, Cognac, Himbeergeist usw. zugegeben werden. Bei Verwendung von Dosenobst wie z. B. Ananas muss in der Regel kein Zucker mehr zugegeben werden.

Erdbeersorbet
375 g Erdbeeren, 1 TL Zitronensaft, 1 EL Eiweiß, 3–4 EL Zucker, 100 ml Apfelsaft
Zutaten pürieren und zu Sorbet verarbeiten.

Campari-Orangen-Sorbet
650 ml Orangensaft, 125 ml Campari, 1–2 EL Eiweiß, Zucker nach Geschmack
In der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als erfrischende Vorspeise servieren.

Cassis-Sorbet
650 ml Püree aus schwarzen Johannisbeeren, Saft 1 Zitrone, 70 g Zucker, 2 cl Crème de Cassis, 1 Eiweiß
Püree durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft, Zucker und Likör mischen, Eiweiß unter-heben und zu Sorbet verarbeiten.

Holunderblütensorbet
600 ml Wasser, 250 g Puderzucker, 8–10 Holunderblütendolden, 1 Zitrone, 1 Eiweiß
Zucker mit Wasser aufkochen. Holunderblüten waschen, trocken schütteln und im nicht mehr kochenden Zuckersirup ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen. Zitrone auspressen und Saft zugeben. Holun-

dersirup abkühlen lassen. Den kalten Holundersirup zusammen mit dem Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten. Mit Früchten der Saison (z. B. Johannisbeeren, Erdbeeren) und frittierten Holunderblüten servieren.

Champagner-Basilikum-Sorbet
1 Bund Basilikum, 125 g Zucker, 250 ml trockener Weißwein, 125 ml Champagner oder Sekt, Saft von 1 Zitrone, 1 Eiweiß
Gewaschene Basilikumblätter in 100 ml Weißwein pürieren (mit dem ESGE-Zauberstab®) und ½ Std. ziehen lassen. Zucker mit restlichem Weißwein aufkochen. Basilikumwein durch ein feines Sieb gießen, mit abgekühltem Zuckersirup, Champagner, Zitronensaft, Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als Vorspeise oder Zwischengang servieren.
TIPP: Ohne Basilikum und mit etwas mehr Zucker ein erfrischender Nachtisch.

PARFAIT

Die Grundlage für ein Parfait besteht aus Eigelb und Zucker, die im Wasserbad cremig aufgeschlagen werden und mit weiteren Zutaten und Sahne zu einem cremigen Eis weiterverarbeitet werden.

Apfel-Calvados-Parfait
375 g Apfel, 1 Zitrone, 2,5 EL Calvados, 1 Ei, 1 Eigelb, 75 g Zucker, 250 ml Sahne
Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen. 1 EL Apfelwürfel abnehmen, den Rest mit 1-2 EL Wasser weich kochen, pürieren. Eier und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Apfelpüree unterheben und Masse abkühlen lassen. Sahne steifschlagen und unterheben. In der Eismaschine zu cremigem Eis gefrieren. Kurz vor Ende der Gefrierzeit die Apfelwürfel und den Calvados zugeben. Mit Cassis- oder Brombeersauce servieren.

Praliné-Parfait
50 g Zucker, 80 ml Wasser, 2 Eigelb, 1 P. Vanillinzucker, 1 Msp. geriebene Orangenschale, 75 g Kuvertüre, 60 g Nougat, 1–2 EL Kakaolikör oder Rum, 250 ml Sahne
Zucker mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Eigelb mit Zuckerwasser, Vanillinzucker und Orangenschale im Wasserbad cremig aufschlagen. Kuvertüre und Nougat im Wasserbad schmelzen und mit der Eigelbmasse vermischen, Likör oder Rum zufügen. Steif geschlagene Sahne unter die abgekühlte Masse heben und in der Eismaschine zu cremigem Parfait verarbeiten.

Sie können Zucker durch Stevia ersetzen. Bitte ersetzen Sie dann immer ca. 1/10 des angegebenen Zuckergewichtes durch Stevia (also z. B. statt 100 g Zucker verwenden Sie 10 g Stevia).
Einige Rezeptvorschläge haben wir hier für Sie erstellt. Bitte beachten Sie jedoch, dass Schokoladen-Eis nicht hergestellt werden kann, da hierbei Fett und Zucker aus der Tafelschokolade kommen. Ebenso lässt sich Vanille-Eis nicht herstellen, da hier der Zucker als unverzichtbarer Geschmacksträger fungiert.
Verwenden Sie nur sehr frische Eier.

Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche. Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.

Kiwi-Eis
7 reife Kiwis, 15 g Stevia, 3 EL Apfelmus, 375 ml Apfelsaft, 3 Stk. Eiweiß, 1,5 EL Zitronensaft
Kiwis schälen, in Stücke schneiden und in einen hohen Becher geben. Stevia, Apfelmus und Apfelsaft zugeben. Mit dem Mixstab pürieren. Eiweiß und Zitronensaft cremig schlagen und mit der Kiwi-Masse mischen. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Sauerkirsch-Sorbet
375 g Sauerkirschen (aus dem Glas, abgetropft), 1,5 EL Zitronensaft, 7,5 g Stevia, 375 ml Apfelsaft, 1,5 Pckg. kalt lösliche Gelatine
Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Geeiste Tomatencreme
(als Vorspeise oder Zwischengang an heißen Tagen)

200 ml Tomatensaft, 200 ml Tomatenpüree (Fertigprodukt), 300 g saure Sahne, 150 g süße Sahne, ¾ EL Salz, 3 Prisen Stevia, 3 EL Zitronensaft, ¾ EL sehr fein gehackte Petersilie, ¾ EL gehackten Schnittlauch, 1,5 Pckg. kalt lösliche Gelatine, schwarzer Pfeffer und Tabasco nach Geschmack

Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.
Tipp: Sie können der Tomatencreme auch zwischen 1 EL und 2 EL (je nach zubereiteter Menge) Balsamico-Essig und fein gehackte Basilikumblätter zugeben. Lassen Sie dann bitte Tabasco, Petersilie und Schnittlauch weg.

Gurken-Eis
1,5 Salatgurken, 3 EL Zitronensaft, 1,5 EL Sonnenblumenöl, 1,5 EL Olivenöl, 1,5 Pckg. Gewürzmischung „Dill“ für Gurkensalat (oder 3 EL sehr fein gehackter Dill), 4,5 g Stevia, 1,5 Pckg. kalt lösliche Gelatine, 3 Eiweiß, Salz und Pfeffer nach persönlichem Geschmack
Gurke schälen, halbieren, Kerne herausschaben, grob würfeln und in einen hohen Becher füllen. Mit dem Mixstab pürieren. Alle weiteren

Zutaten, außer das Eiweiß, zugeben und mixen. Eiweiß mit einer Prise Salz cremig schlagen und mit dem Schneebesen unter das Gurkenpüree heben. In die Eismaschine füllen und ca. 30 bis 40 Minuten gefrieren lassen.

Buttermilch-Eis
300 ml Buttermilch, 150 ml Milch, 150 ml Sahne, 3 Eigelb, 15 g Stevia, ¾ TL Zitronenabrieb

Zubereitungsvariante 1
Bitte wählen Sie diese schnelle Zubereitungsvariante nur, wenn Sie sicher sind, sehr frische Eier zu verwenden.
Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren.
In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Zubereitungsvariante 2
Eigelb und Stevia im Wasserbad schaumig schlagen. Milch und Sahne aufkochen und unter die Eicreme rühren, abkühlen lassen. Am besten bereiten Sie diese Mischung am Vortag zu. Wenn die Eicreme komplett abgekühlt ist, mischen Sie die Buttermilch unter (bitte nicht vorher untermischen, da die Buttermilch sonst gerinnt). In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Erdbeer-Eis
375 g Erdbeeren, 15 g Stevia, 150 ml Milch, 150 ml Sahne, 1,5 EL Zitronensaft
Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren.
In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.
Tipp: Fügen Sie entweder 1 bis 2 EL Balsamico oder 1 bis 2 EL sehr fein zerkleinerte frische Minz- oder Basilikumblätter zu.
Statt Erdbeeren können Sie auch Heidel- oder Himbeeren verwenden.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

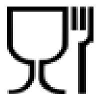


Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Eismaschine 48806 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass der Eisbehälter den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 in der jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.
Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.
Hockenheim, 11.09.2013
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de heruntergeladen werden.

ERSATZTEILE

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.	
Vorname / First name			
Name / Surname		Telefax Fax No.	
Straße/Nr. / Street/No.			
PLZ/Ort / City		E-Mail	

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	4880610	Ersatz-Eisbehälter		
	4880604	Ersatz-Mischer		

Preise nur gültig bei Bestellungen direkt aus Deutschland. Bei Bestellungen aus anderen Ländern wenden Sie sich bitte direkt an unseren Kundenservice oder Ihren Händler. Preise verstehen sich inkl. Versand und gesetz. MwSt.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48806

TECHNICAL SPECIFICATIONS



Power Rating:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Volume:	1,5 liter
Max. filling quantity:	1.000 ml
Dimensions:	W/D/H approx. 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Weight	Approx. 12,1 kg
Power cord:	Approx. 150 cm
Features:	Fully automatic, self-cooling compressor for continuous cooling, elegant stainless steel design, LCD display for temperature of ingredients and operating time, freezing temperature down to ca. –35 °C, digital timer with 10, 20, 30, 40, 50 and 60 minute settings, removable ice cream bowl, lid opening for adding ingredients, robust motor suitable for continuous operation
Accessories:	Instructions

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS



This symbol indicates potential hazards that may result in injury or damage to the appliance.

SAFETY INFORMATION

Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only swith on/off the appliance provided that it has

been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.

4. Children should be supervised in order to ensure they don‘t play with the machine.
5. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating plate.
6. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
7. After use, before cleaning and in case of defaults always unplug the appliance.
8. Do not immerse the motor block, the power cord and the plug into water – risk of short circuit.
9. Do not clean any parts of the appliance in the dishwasher, but only in warm soapy water.
10. Place the appliance on a free and flat surface.
11. Never put the appliance or the cable on hot surfaces nor operate it near an open gas flame.
12. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
13. Unwind the power cord completely.
14. Make sure, that the power cord does not hang over the edge of the working top.
15. Do not exceed the maximum filling quantity (max. 3/4 of the ice cream bowl volume), as the ice cream will expand during freezing.
16. Always fill the ingredients into the removable ice cream bowl, but never directly into the recess of the compressor housing.
17. Do not hold any tools, cutlery or fingers into the jug while it is operated - Risk of injuries.
18. Only use the appliance when properly assembled.
19. During operation, the ventilation slots of the compressor housing as well as of the motor block must be free and uncovered.
20. Never use the device without the ice cream bowl!
21. Do not use the appliance with accessories of other machines or brands.
22. Do not use any sharp objects to take out the ice cream.

Only use plastic or wooden spoons or spatulas.

23. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service. Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.



Never place hand in machine when in operation – risk of injury!

After unpacking, please do not operate the appliance for at least two hours. The coolant in the appliance has to first settle, to prevent damage to the compressor.

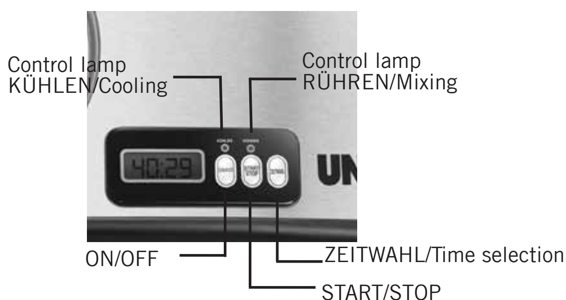
When unpacking the appliance and removing the packaging material, make sure not to tilt the appliance more than 45 °, to prevent damage to the compressor inside the appliance.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE

1. 1.Before taking your ice cream maker into operation for the first time, we recommend to rinse all removable parts – except the compressor casing (4) – in warm water.
2. 2.Wipe the casing and slot for the ice cream bowl with a damp, well-wrung cloth.
3. 3.Place the appliance on a dry, level work surface.

PREPARATION OF ICE CREAM



1. Prepare the ingredients for the ice cream as described in the recipe. If the ice cream mass needs to be cooked before you can use it further, please do so the previous day to allow it to cool thoroughly.
2. Cool the prepared ice cream mass or the required ingredients down to refrigerator temperature (approx. 6–8 °C).
3. Purée fruit directly before preparation, and add fruit chunks only towards the end of the preparation process.

4. Add alcohol only carefully and in small amounts towards the end of the freezing time because alcohol lengthens the freezing time.
5. Place the removable ice cream bowl into the corresponding indentation in the compressor casing (4).
6. Place the blender (2) exactly onto the spindle protruding from the bottom of the ice cream bowl (3).
7. Pour the cooled ingredients into the removable ice cream bowl. It is important not to exceed the maximum filling capacity. Do not fill the ice cream bowl completely (only up to 3/4 of the max. capacity) because the ice cream will expand during the freezing process.
8. Place the lid on the ice cream bowl.
9. Plug in the appliance and switch it on using the ON/OFF switch. “60:00” will appear on the display. The appliance is ready for operation.
10. If necessary, adjust the timing in 10 minute steps (10, 20, 30, 40, 50 or 60 minutes) by repeatedly pressing the time selection button.
11. Press the START/STOP button. The appliance will start stirring the ingredients. The green control lamp “Mixing” lights up.
12. Cooling will automatically begin approximately 2 minutes later and the red control lamp “Cooling” will light up.
13. The display switches between the remaining time and the current temperature in the appliance.
14. During operation, you can suspend the stirring process at any time by pressing the START/STOP button. Stirring can be resumed by pressing the START/STOP button again.
15. During operation, you can extend the operating time by pressing the time selection button. The operating time can be extended in 5-minute steps, up to a maximum of 60 minutes.
16. At the end of the time set, the appliance switches off automatically and an acoustic signal beeps 10 times. “0:00” is shown on the display.
17. If the ice cream is not removed within 10 minutes of the sounding of the completion signal, the cooling function will automatically kick in to prevent the ice cream from melting.
18. The automatic cooling function cools the ice cream in steps of 10 minutes up to a maximum of 1 hour.
19. Before removing the ice cream, switch off the machine and pull out the plug.
20. To remove the prepared ice cream, first take off the transparent lid.
21. Then remove the ice cream bowl from the appliance and carefully extract the mixer from the ice cream.
22. Fill the ice cream into a suitable container. Please use plastic or wooden spoons rather than sharp or pointed items to avoid damaging the coating.
23. If you wish, you can prepare more ice cream immediately after-

wards. Simply start again from Step 1.

24. Tip:
    When preparing fruit ice cream or sorbet, remove the ice cream bowl immediately at the end of the program, fill the ice cream into a deep-freezable container and place it in the freezer to allow the ice cream to freeze through completely: while the ice cream may have solidified on the outside, it may possibly still be slightly liquid on the inside.
25. Once you have finished preparing ice cream, switch off the appliance using the ON/OFF switch and remove the plug.

CLEANING



Before cleaning, always switch off and unplug the appliance, and allow the appliance to cool down

1. Never clean the appliance with or under water or with other liquids.
2. Never use any rough or abrasive cleaning materials.
3. With the exception of the drive unit you can clean the removable parts in warm water with a mild detergent. **These parts are not dishwasher-safe. Do not immerse the container in water.**
4. Wipe the compressor casing with a damp cloth.
5. Dry all the parts with a soft cloth before reassembling them.

RECIPES: GENERAL INFORMATION

In the following you find some general information for the preparation of ice cream as well as some basic recipes. You will find a lot of good cooking books in good bookstores. Please adapt the quantities always to the maximum filling quantity of the ice bowl.

The ice cream smells best when it is fresh. Homemade ice cream does not contain any conserving agents and is thus provided for immediate use.
If you want to store the ice cream for some time, you should add 20 g ice cream base which avoids the formation of big ice crystals. In Germany the ice base (Eisbasis) is available under the following address in Germany:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900
Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Only use ripe fruits for fruit ice cream. Fruit pieces or berries should be added at the end of the freezing procedure.
Only use very fresh eggs.
You can replace milk by cream or cream by milk.

The more cream is used, the softer the ice cream will be.
Sugar can be replaced by honey, syrup or sweetener (not in case of soft ice cream).
Milk can be replaced by soy milk.
If you want hard ice cream, put the mass for about 15–30 minutes into the freezer before filling it into the ice cream bowl, or just select a longer freezing time.
The ingredients must be well cooled before filling them into the ice cream bowl. The cooler the ingredients, the shorter the preparation time (15–30 minutes).
Ice will loose taste and quality if stored too long.
To conserve the ice cream for a certain time, do not leave it in the removable bowl of the ice machine, but fill it into an adequate freezing box with lid.
Ice cream can be stored for a short time in the freezer.
Use the homemade ice cream within one week. Melted ice cream should be used immediately and should not be frozen again.

CREAM ICE

Cream ice is made of milk, cream, egg yolk, sugar and other ingredients. It becomes smooth and soft by being stirred constantly during freezing.

Basic recipe vanilla ice cream
250 ml milk, 300 ml cream, 1 vanilla pod, 1 pinch of salt, 3 egg yolk, 3 tblsp sugar
Heat milk and cream, slit the vanilla pod and add the pulp to the milk, as well as the salt. Beat egg yolk with sugar and add slowly the warm milk. Cool the ice cream mass for about 24 hours in the refrigerator, then prepare ice cream in the ice cream maker.
TIPP: For children add some chocolate chips or jelly bears at the end of the freezing process.

Quick vanilla ice cream
125 ml milk, 375 ml cream, 1 egg, 4 tblsp sugar, 1–2 tsp vanilla sugar
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Basic recipe chocolate ice cream
½ bar each of plain and milk chocolate, 300 ml cream, 70 ml milk, 1 egg
Heat chocolate with milk and cream and cool for about 24 hours in the refrigerator. Then add the egg and prepare ice cream in the ice cream maker.

Quick chocolate ice
180 ml chocolate syrup, 1 egg, 180 ml cream, 180 ml milk
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Mocha ice cream
Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, but add 2-3 tblsp of granulated mocha or espresso powder to the hot milk. At the end of freezing add 1-2 tblsp of coffee liqueur.

Walnut ice cream

Caramelize 75 g of sugar in a pan, add 75 g of chopped walnuts and mix it with the caramel. Let the caramel cool down on an oiled plate.
Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, add the chopped caramelized walnuts at the end of the freezing process.
TIPP: Replace walnuts by pumpkin seeds and season the ice cream with 1 tsp of pumpkin seed oil.

Amaretto ice cream

Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe. Add the crumbs of 125 g amaretti (almond macaroons) with 2–3 tblsp of amaretto liqueur at the end of the freezing process.

SOFT ICE CREAM

Basic recipe soft ice cream

375 ml cream, 80 g honey, 2 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. Sesaon to taste with liqueur, chocolate chips etc.

Vanilla soft ice

375 ml cream, ½ sliced vanilla pod, 80 g honey, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt
Cook cream, vanilla pod and honey the day before and let it cool down.
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Chocolate soft ice

375 ml cream, 40 g milk chocolate, 40 g dark chocolate, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt
Heat cream and chocolate the day before and let it cool down in the refrigerator. Add eggs and salt immediately before the ice preparation.

Raspberry soft ice

375 ml cream, ½ tsp vanilla sugar, 80 g honey, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt, 175 ml mashed raspberries
Mix cream, vanilla sugar and honey. Add mashed raspberries, eggs and salt immediately before the ice preparation.

FRUIT ICE CREAM

Fruit ice cream consists mainly of mashed fruits with sugar, cream or yoghurt and evtl. some eggwhite. To have a smooth fruit ice cream, it has to be stirred during freezing, which is achieved best in a ice cream maker.

Basic recipe
300 g mashed fruits, 1 tblsp lemon juice, 75–100 g sugar, 1 tblsp eggwhite, 150 ml cream

Mix mashed fruits with sugar and lemon juice. Beat eggwhite and cream and add it tohe mashed fruits. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.
If canned fruits are used, it might not be necessary to add additional sugar.

Basic recipe strawberry ice cream
400 g strawberries, 2–3 tblsp sugar, 300 ml sweet cream, 40 ml milk
Mix the mashed strawberries with all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Yoghurt fruit ice cream
300 g mashed fruits (strawberries, raspberries, cherries etc.), 1 dash of sweetener, 300 ml natural yoghurt, 3 tblsp of cream
Prepare ice cream as described above.

Quick Yoghurt fruit ice
Just prepare ioce cream of 750 ml fruity yoghurt (4,5% grease).

Mango coconut ice cream
1 ripe mango, 1 cup of natural yoghurt, 200 ml, coconut milk, 2–3 tblsp sugar, 2–3 tblsp grated coconut
Peel and mash the mango, mix it with the other ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

SHERBET

Sherbet can be made from nearly all sorts of fruits or fruit juice, e g. from raspberries, apricots, peaches. melons, kiwis etc. A sherbet must be stirred constantly during freezing to avoid the formation of big ice crystals. Sherbets don’t necessarily have to be sweet. Just try a tomato or a campari orange sherbet as starter of a dinner. A special delight is a bowl of sherbet served in a glass of champagne.

Basic recipe
600–700 ml mashed fruits/fruit juice, 75–100 g sugar (depending on the type of fruit), 1–2 tblsp eggwhite.
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. The sherbet can be seasoned with 1 tblsp liqueur, brandy, etc.
If canned fruits are used, it is not necessary to add sugar.

Strawberry sherbet
375 g strawberries, 1 tsp lemon juice, 1 tblsp eggwhite, 3–4 tblsp sugar, 100 ml apple juice
Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Campari orange sherbet
650 ml orange juice, 125 ml Campari, 1–2 tblsp eggwhite, sugar to taste
Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Cassis sherbet
650 ml mashed black currants, juice of one lemon, 70 g sugar, 2 cl Crème de Cassis, 1 eggwhite
Pass the mashed black currants through a sieve, mix them with all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Elder flower sherbet
600 ml water, 200 g icing sugar, 8–10 elder-flowers, 1 lemon, 1 eggwhite
Boil sugar with water and take it from the stove. Add the rinsed elder flowers to season the sugar water for at least 30 minutes. Pass through a sieve and let the syrup cool down. Mix the cooled syrup with the eggwhite and prepare a sherbet in the ice cream maker. Serve with fruits of the season (red currants, strawberries) and fried elder flowers.

Champagne basil sherbet
1 bunch of basil leafs, 125 g sugar, 250 ml dry white wine, 125 ml champagne, juice of 1 lemon, 1 eggwhite,
Mash the washed basil leafs with 100 ml white wine and leave for at least 30 minutes. Boil sugar with the remaining wine. Pass the mashed basil through a fine sieve and add it to the cooled syrup. Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.
TIPP: If prepared without basil it's also a delicious dessert.

PARFAIT

The basis of a parfait consists of egg yolk and sugar, beaten in a bain-marie and then mixed and frozen with other ingredients and cream to get a very creamy ice cream.

Apple Calvados Parfait
375 g apple, 1 lemon, 2–3 tblsp Calvados or apple brandy, 1 egg, 1 egg yolk, 75 g sugar, 250 ml cream

Peel and cube the apple, mix it with the lemon juice. Take 1 teaspoon aside and cook and mash the remaining apple in a small amount of water. Beat eggs and sugar in a bain-marie. Add the mashed apple to the cooled egg mass. Beat the cream and add it also. Prepare ice cream in the ice cream maker. At the end of freezing, add the apple cubes and the apple brandy.
Serve with black current or blackberry sauce.

Praliné Parfait
50 g sugar, 80 ml water, 2 egg yolk, 1 tsp vanilla sugar, 1 pinch of grated orange peels, 75 g plain chocolate,

60 g nougat, 1 tblsp cocoa liqueur or rum, 250 ml cream

Boil sugar with water, beat the egg with the cooled sugar water, the vanilla sugar and the orange peels. Melt chocolate and nougat and add to the eggs, add liqueur or rum. Add the beaten cream. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

STEVIA RECIPES

You can replace sugar with stevia. In this case always replace approx. 1/10 of the specified sugar weight with stevia (for example, instead of 100 g of sugar, use 10 g of stevia).
We have provided several recipe suggestions for you here. However please note that chocolate ice cream cannot be produced, because fat and sugar come from the bar of chocolate. Likewise, vanilla ice cream cannot be produced because in this case the sugar functions as an indispensable flavour carrier.
Only use very fresh eggs.

Consume the ice cream within one week. Consume thawed ice cream immediately, do not refreeze it.

Kiwi ice cream
7 ripe kiwis, 15 g stevia, 3 TBSP apple sauce, 375 ml apple juice, 3 egg whites 1,5 TBSP lemon juice
Peel the kiwis, cut them into pieces and put them in a high bowl. Add stevia, apple sauce and apple juice. Puree with the hand mixer. Beat egg whites and lemon juice until creamy, and blend with the kiwi mixture. Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Sour cherry sorbet
375 g sour cherries (from the jar, drained), 1,5 TBSP lemon juice, 7,5 g stevia, 375 ml apple juice, 1,5 envelopes of gelatine that dissolves in cold liquids
Pour all the ingredients into a high bowl and puree with the hand mixer. Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Iced tomato cream
(As an appetiser or intermediate course on hot days)
200 ml tomato juice, 200 ml tomato puree (finished product), 300 g sour cream, 150 g sweet cream, ¾ TBSP salt, 3 pinches stevia, 3 TBSP lemon juice, ¾ TBSP finely chopped parsley, ¾ TBSP chopped chives, 1,5 envelopes of gelatine that dissolves in cold liquids, black pepper and Tobasco sauce to taste
Pour all the ingredients into a high bowl and puree with the hand mixer. Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.
Tip: You can also add between 1 TBSP and 2 TBSP of balsamic vinegar (depending on the prepared quantity) and finely chopped basil leaves. In this case leave out the Tabasco sauce, parsley and chives.

Cucumber ice cream
1,5 cucumbers, 3 TBSP lemon juice, 1,5 TBSP sunflower oil, 1,5 TBSP olive oil, 1,5 envelopes "Dill" spice blend for cucumber salad (or 3 TBSP finely chopped dill), 4,5 g stevia, 1,5 envelopes of gelatine that dissolves in cold liquids, 3 egg whites, salt and pepper to taste
Peel cucumbers and cut them in half, scoop out the seeds, cut in large pieces and put them in a high bowl. Puree with the hand mixer. Add all the other ingredients, except the egg whites, and mix. Add a pinch of salt to the egg whites and beat until creamy, then fold into the cucumber puree with a whisk. Pour into the ice cream maker and freeze for 30 to 40 minutes.

Buttermilk ice cream
400 ml buttermilk, 200 ml milk, 200 ml cream, 4 egg yolks, 20 g stevia, 1 TBSP lemon zest

Preparation variant 1
Only select this variant if you are sure you are using very fresh eggs.
Pour all the ingredients into a high bowl and puree with the hand mixer.
Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Preparation variant 2
Beat egg yolks and stevia in a double boiler until creamy. Bring milk and cream to boil and stir it into the egg yolk/stevia mixture and let cool. Ideally prepare this mixture on the day before. When the egg yolk/stevia mixture (with the added milk and cream) has completely cooled, mix in the buttermilk (do not add the buttermilk before the mixture has cooled, otherwise the buttermilk will curdle). Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Strawberry ice cream

375 g strawberries, 15 g stevia, 150 ml milk, 150 ml cream, 1,5 TBSP lemon juice
Pour all the ingredients into a high bowl and puree with the hand mixer. Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.
Tip: Add either 1 to 2 TBSP balsam or 1 to 2 EL finely chopped fresh mint leaves or basil leaves.
You can also use blueberries or raspberries instead of strawberries.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 48806

SPÉCIFICATION TECHNIQUE



Puissance:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Volume:	1,5 litre
Contenu max.	1.000 ml
Dimensions	H/L/P 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Poids:	Env. 12,1 kg
Cordon:	Env. 150 cm
Caractéristiques:	Compresseur entièrement automatique, à refroidissement naturel, pour la production de froid en continu, design élégant en acier inoxydable, afficheur LCD pour la température des ingrédients et la durée, refroidissement jusqu'à environ -35°C, minuterie digitale, réglages 10, 20, 30, 40, 50 ou 60 minutes, réservoir à glace amovible, ouverture sur le couvercle pour ajouter des ingrédients, moteur robuste, apte au fonctionnement continu
Accessoires:	Notice d'utilisation

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.

1. Lappareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au

niveau de l‘utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l‘appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l‘entretenir.Les enfants devraient être sous surveillance afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.

4. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
5. Cet appareil n’est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
6. Après l’utilisation, avant le nettoyage ou en cas de défauts veuillez toujours retirer la prise mâle de la prise femelle.
7. Ne jamais immerger l’appareil ou le cordon dans l’eau ou le nettoyer sous l’eau.
8. Ne jamais nettoyer l’appareil ou les éléments dans le lave-vaisselle.
9. Placer l’appareil sur une surface plate et libre.
10. N’utilisez jamais l’appareil sans réservoir à glace !
11. L’appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d’hébergement,
    - dans des chambres d’hôtes ou maisons de vacances.
12. Ne jamais utiliser sur ou à coté des surfaces chaudes.
13. Faites attention que le câble n’est coinçé.
14. Ne pend pas au-dessus du plateau de travail, comme cela pourraient entraîner des accidents.
15. Ne jamais surmonter le contenu maximal, comme la glace s’étend pendant la congélation.
16. Ne jamais verser les ingredients directement dans le creux de l’appareil, mais toujours dans le réservoir amovible.
17. Ne tenez aucun objet ni les doigts dans le réservoir du mixer en fonction – danger de se blesser.
18. Assurez-vous que l’appareil est correctement assemblé avant le mettre en marche.
19. Assurez-vous que les fentes de ventilation du compresseur et du bloc moteur ne sont pas couvertes.
20. Ne jamais utiliser l’appareil avec d’autres accessoires que ceux de l’appareil même.
21. Ne pas utiliser des outils tranchants ou écurants pour vider le reservoir de glace.

22. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer. Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner la non-application de la garantie.



Ne mettez jamais vos doigts ou un objet dans l'appareil en fonctionnement - Risque de blessures !

Lors du déballage, veiller à ne pas incliner l'appareil de plus de 45 ° afin de ne pas endommager le compresseur situé dans l'appareil.

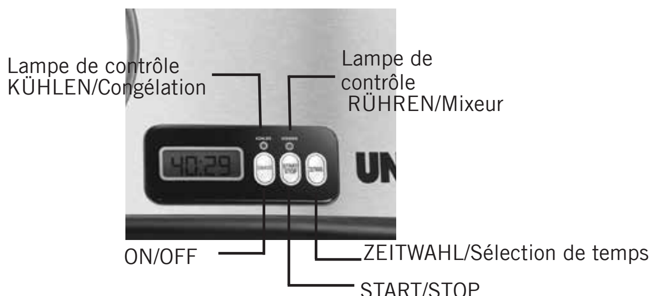
Une fois l'appareil déballé, le laisser reposer au moins deux heures avant de le mettre en service. Le liquide de refroidissement contenu dans l'appareil doit d'abord diminuer, sans quoi le compresseur pourrait être endommagé.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Avant la première utilisation, nous recommandons de rincer à l'eau chaude tous les éléments amovibles, à l'exception du boîtier du compresseur (4).
2. Essuyez le boîtier et l'évidement pour le réservoir à glace avec un chiffon humide bien essoré.
3. Placez l'appareil sur une surface plane et sèche.

PRÉPARATION DE GLACE



1. Préparez les ingrédients pour la glace selon la recette. Si des ingrédients doivent être cuits au préalable, faites-le la veille, afin que la préparation puisse bien refroidir.
2. Refroidissez la préparation et/ou les ingrédients à

la température du réfrigérateur (environ 6-8°C).
3. Ne pressez les fruits en purée que juste avant d'effectuer la préparation, et n'ajoutez les fruits en morceaux qu'à la fin du temps de préparation.
4. Ajoutez l'alcool en petites quantités et vers la fin du temps de refroidissement, car l'alcool allonge le temps de refroidissement.
5. Placez le réservoir à glace dans l'évidement correspondant du boîtier du compresseur (4).
6. Placez l'agitateur (2) en position exacte sur l'arbre vertical qui part du fond du réservoir à glace (3).
7. Versez les ingrédients refroidis dans le réservoir à glace. Ne dépassez pas la quantité maximale de remplissage. Le réservoir à glace doit être rempli au maximum aux 3/4, car la glace augmente de volume en se congelant.
8. Mettez en place le couvercle sur le réservoir.
9. Branchez l'appareil sur une prise secteur et allumez-le au moyen de l'interrupteur EIN/AUS. L'afficheur indique « 60:00 ». L'appareil est prêt à fonctionner.
10. Choisissez la durée souhaitée en pressant la touche de sélection (10, 20, 30, 40, 50 ou 60 minutes).
11. Appuyez sur la touche START/STOP. L'agitateur se met en marche. Le témoin vert « Agitation » s'allume.
12. Environ 2 minutes plus tard, le compresseur se met en marche et le témoin rouge « Refroidissement » s'allume.
13. L'afficheur indique alternativement la durée restante et la température dans le réservoir à glace.
14. Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment en appuyant sur la touche START/STOP. Pour reprendre le fonctionnement, pressez à nouveau la touche START/STOP.
15. Pendant le fonctionnement, vous pouvez augmenter la durée en appuyant sur la touche de sélection, la durée totale augmentant par pas de 5 minutes jusqu'à un maximum de 60 minutes.
16. A la fin de la durée réglée, l'appareil s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit dix fois. L'afficheur indique « 0:00 ».
17. Si la glace n'a pas été retirée dans les 10 minutes suivant le signal sonore, la fonction de refroidissement automatique est mise en marche ; elle empêche la glace de fondre.
18. La fonction de refroidissement automatique refroidit la glace par étapes de 10 minutes jusqu'à un maximum d'1 heure.
19. Avant de retirer la glace, veuillez éteindre l'appareil et le débrancher.
20. Pour retirer la glace, enlevez d'abord le couvercle transparent.
21. Sortez ensuite le réservoir à glace de l'appareil et enlevez l'agitateur de la glace en le tirant avec précaution.
22. Versez la glace dans un récipient approprié. Afin de ne pas endommager le revêtement du réservoir, n'utilisez pas d'ustensiles tranchants ou pointus, mais une cuillère en bois ou en plastique.
23. Si vous le souhaitez, vous pouvez immédiatement fabriquer une nouvelle glace. Pour cela, recommencez au point 1.
24. Astuce :
Si vous fabriquez une glace aux fruits ou un sorbet, retirez le réservoir dès la fin du déroulement du programme, versez la glace dans un récipient allant au congélateur et placez-le au congélateur, pour durcir la glace en profondeur. Autrement, la glace semble certes extérieurement très dure, mais elle peut être encore plus ou moins liquide à l'intérieur.
25. Si vous ne souhaitez pas fabriquer une autre glace, éteignez l'appareil avec l'‘interrupteur EIN/AUS et débranchez-le.

NETTOYAGE



Avant de nettoyer l'appareil, veuillez systématiquement l'éteindre, le débrancher et le laisser refroidir.

1. Ne nettoyez jamais l'appareil à l'eau ou avec un autre liquide, et ne le passez pas sous l'eau.
2. N'utilisez pas de produits de nettoyage à récurer ou abrasifs.
3. A l'exception du bloc moteur, vous pouvez nettoyer les éléments amovibles à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. **Ces pièces ne doivent pas être placées au lave-vaisselle. Veillez à ne pas plonger le récipient dans l'eau.**
4. Essuyez le boîtier du compresseur avec un chiffon humide.
5. Avant de les remettre en place, séchez soigneusement tous les éléments avec un chiffon doux.

INFORMATIONS GÉNÉRALES POUR LA PRÉPARATION DE GLACE.

Dans le suivant vous trouvez des recettes et des informations générales sur la préparation de glace. En plus on peut acheter des livres nombreux pour la préparation de glace. Faites toujours attention d'adapter les quantités aux contenu maximal du réservoir.

La glace est délicieuse quand elle est fraîche. La glace fait à la maison ne contient aucuns conservateurs et est donc prévue pour la consommation immédiate.
Si la glace doit être conservé plus longtemps, nous recommandons d'y ajouter 20 g de base de glace. Cela prévient la formation de grands cristaux de glace. On peut acheter la base de glace, en Allemagne par example chez:
Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de
Prenez de fruits très mures pour la glace aux fruits.
Ajoutez des morceaux de fruits ou des baies à la fin de la préparation.
Prenez toujours des oeufs très frais.
On peut remplacer le lait par de la crème ou la crème par du lait.
Le plus de crème on employe, le plus crémeuse sera la glace.
On peut remplacer le sucre par du miel, du sirop ou de saccharine (pas pour la glace souple).
On peut remplacer le lait par du lait de soja.
Si vous voulez la glace plus dure, laisser geler la masse pour 15 à 30 minutes dans le compartiment de congélation avant de la verser dans le réservoir de la sorbetière füllen.
Faire attention, que les ingrédients sont bien froid avant de les verser dans le réservoir. Le plus froid les ingrédients, le plus court le temps de congélation (15 à 30 minutes).
La glace perd assez vite son arôme et la consistence.
Pour conserver de la glace nous recommandons de la transvaser dans un réservoir approprié avec couvercle.
Conserver la glace pour un temps court dans le compartiment de congélation.
Consommez la glace pendant une semaine. La glace fondue ou presque fondue doit être consommé immédiatement.

LA GLACE SOUPLE

Recette de base

375 ml de crème, 80 g miel, 2 jaunes d'oeufs, 1 oeuf, 1 pincée de sel

Mélanger tous les ingrédients directement avant de les verser dans la sorbétiere. Ajouter les arômes de votre choix.

Glace souple à la vanille

375 ml de crème, ½ bâton de vanille, 80 g miel, 1 jaune d'œuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel

Faire cuire la crème, la vanille et le miel la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace au chocolat

375 ml de crème, 40 g de chocolat au lait entier, 40 g de chocolat amer, 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel

Faire cuire la crème et le chocolat la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace aux framboises

375 ml de crème, ½ sachet de sucre de vanille, 80 g miel, 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel, 175 ml de framboises en purée

Mélanger la crème, le sucre de vanille et le miel. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'œuf et les framboises.

GLACE À LA CRÈME

La glace à la crème est préparée de lait, de crème, evtl. de jaunes d'oeufs, de sucre et d'autres ingrédients. Il faut bien remuer pendant pour recevoir une glace de consistence crémeuse.

Glace à la vanille

250 ml de lait, 300 ml de crème, 1 batôn de vanille, 1 pinçée de sel, 3 jaunes d'oeufs, 4 grandes cuillères de sucre

Chauffer le lait et la crème, ajouter le marc de vanille et le sel. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter lentement le lait et bien fouetter.

Laisser refroidir la masse env. 24 heures dans le frigidaire, puis verser la masse dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace rapide à la vanille

125 ml de lait, 375 ml de crème, 1 oeuf, 3–4 grandes cuillères de sucre, 1-2 sachets de sucre à la vanille

Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

Glace au chocolat

½ tablette de chocolat amer et de chocolat à lait entier, 300 ml de crème, 70 ml de lait, 1 oeuf

Faire cuire le chocolat avec le lait et laisser refroidir pour 24 heures dans le frigidaire. Puis ajouter 1 oeuf et preparer de la glace dans la sorbetière.

Glace rapide au chocolat

180 ml de sirop au chocolat, 1 oeuf, 180 ml de crème, 180 ml de lait

Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

Glace au moca

Préparer une glace à la vanille, mais y ajouter 2–3 grandes cuillères de moca soluble au lait chaud. Ajouter à la fin 1-2 grandes cuillères de liqueur de café.

Glace aux noix
Carméliser 75 g sucre dans une poele, ajouter 75 g de noix hachées. Laisser refroidir sur un plateau huilé. Hacher la nougatine.
Préparer une glace à la vanille, mais remplacer le sucre par du miel des forêts. Ajouter à la fine les noix hachées.
TIPP: Remplacer les noix par les graines de potioron et aromatiser la gflace avec 1 grande cuillère de l'huile de potiron.

Glace à l'amaretto
Préparer une glace à la vanille, mais y ajouter à la fin 175 g de macaron d'amandes émiettés et 2–3 grandes cuillères d'Amaretto.

GLACE AUX FRUITS

La glace aux fruits consiste de fruits passés en purée avec du sucre, de la crème ou du yaourt et evtl. des blancs d'oeuf. Pour que la glace devient bien crémeuse, il faut la remuer constamment pendant la congélation.

Recette de base
300 g de fruits en purée, 1 grande cuillère de jus de citron, 75-100 g de sucre, 1 grande cuillère de blancs d'oeuf, 150 ml crème
Mélanger le purée de fruits avec le sucre et le jus de citron. Fouettez les blancs d'oeuf et la crème et l'ajouter aux purée de fruits. Préparer de la glace dans la sorbetière.
En prenant des fruits conservés il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Glace aux fraises
375 g de fraises, 2–3 grandes cuillères de sucre, 250 ml de crème, 40 ml de lait
Mélanger les fraises en purée avec les autres ingrédients Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt
300 g de fruits de saison (fraises, framboises, myrtilles, abricots, cérises usw.), 1 peu de saccharine, 300 ml de yaourt naturel, 3 grandes cuillères de crème
Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt rapide
Verser 750 ml de yaourt aux fruits (4,5 % de graisse) dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace aux mango coco
1 mango mure, 1 gobelet de yaourt naturel, 200 ml de lait de coco, 2-3 grandes cuillères de sucre, 2-3 grandes cuillères de coco rapé
Passer la mango en purée, mélanger le purée avec les autres ingrédients et préparer de la glace.

SORBET

On peut préparer un sorbet de toute sorte de fruits ou des jus de fruits, p.e. de framboises, abricots, pêches, melons, kiwis etc. Un sorbet doit être bien remué pendant la congélation pour éviter les grands cristaux de glace. Les sorbets ne sont pas forcément sucrés, on peut les préparer aussi ent ant que hors d'oeurvre ou entreplat, p.e. un sorbet de tomates ou un sorbet Campari-orange. Servir une boule de sorbet dans un verre de champagne.

Recette de base
Mélanger 600–700 ml de fruits en purée / jus de fruits, 75–100 g sucre, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf et préparer de la glace.
Aromatiser le sorbet avec 1 grande cuillère de liqueur, de cognac, d'eau de vie etc.
En prenant des fruits conservé comme des ananas il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Sorbet aux fraises
375 g de fraises, 1 pt. cl. jus de citron, 1 grande cuillères de blancs d'oeuf, 3–4 grandes cuillères de sucre, 100 ml de jus de pommes
Passer les ingrédients en purée et en préparer du sorbet.

Campari-Orangen-Sorbet

650 ml de jus d'oranges, 125 ml de Campari, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf, sucre selon goût.

Sorbet au cassis
650 ml de purée de groseilles noires, jus d'un citron, 70 g de sucre, 2 cl de crème de Cassis, 1 blanc d'oeuf
Passer les fruits par un tamis, les mélanger avec le jus de citron, le sucre et le liqueur, les blancs d'oeuf et en préparer un sorbet.

Sorbet aux fleurs de sureau
600 ml eau, 250 g de sucre glace, 8–10 fleurs de sureau, 1 citron, 1 blanc d'oeuf
Faire cuire le sucre avec l'eau. Ajouter les fleurs et laisser aromatiser au moins 30 minutes. Passer par un tamis, ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Ajouter le blanc d'oeuf et en préparer un sorbet. Servir avec des fruits de saision (groseilles, fraises) et des beignets de fleurs de sureau.

Sorbet aux champagne aromatisé de basilic
1 bouquet de basilic, 125 g sucre, 250 ml de vin blanc sec, 125 ml de champagne, jus d'un citron, 1 blanc d'oeuf,
Passer les feuilles de basilic en purée avec 100 ml de vin et laisser aromatiser ½ heures, passer par un tamis. Faire cuire le sucre ave le reste du vin. Laisser refroidir les ingrédients. Mélanger les ingrédients et en préparer un sorbet.

PARFAIT

La base d'un parfait sont en général des jaunes d'oeufs et du sucre, fouetté dans un bain-marie.

Parfait aux pommes et au calvados
375 g de pommes, 1 citron, 2-3 grandes cuillères de calvados, 1 oeuf, 1 jaune d'oeuf, 75 g sucre, 250 ml de crème
Peler la pomme et la couper en petit morceaux, ajouter le jus de citron. En mettre 1 grande cuillère à côté, faire cuire le reste avec 1–2 grandes cuillères de eau et la passer en purée. Fouetter les oeufs et le sucre dans un bain marie. Ajouter le purée de pommes. Laisser refroidir la masse. Fouetter la crème. Preparer

un parfait dans la sorbetière. Ajouter les morceaux de pommes et le calvados ver la fin. Servir avec une sauce de cassis ou de mûres.

Parfait au praliné

50 g sucre, 80 ml de eau, 2 jaunes d'oeufs, 1 sachet de sucre de vanille , 1 pincée de zestes d'orange, 75 g couverture, 60 g nougat, 1–2 grandes cuillères de liqueur de cacao ou rhum, 250 ml de crème

Faire cuire le sucre avec l'eau, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre dissolu et les zestes d'orange dans un bain-marie. Faire fondre le nougat et la couverture et l'ajouter aux oeufs, ajouter le liqueur. Laisser refroidir. Ajouter la crème Chantilly et préparer un parfait dans la sorbetière.

RECETTES À BASE DE STÉVIA

Vous pouvez remplacer le sucre par de la stévia. Dans ce cas, veuillez toujours remplacer env. 1/10 du poids de sucre indiqué par de la stévia (c'est-à-dire par exemple : au lieu de 100 g de sucre, utiliser 10 g de stévia).
Nous avons élaboré quelques idées de recettes pour vous. Cependant, veuillez noter qu'il est impossible de fabriquer de la glace au chocolat car dans ce cas la graisse et le sucre proviennent du chocolat de table. De même il est impossible de fabriquer de la glace à la vanille, car le sucre joue ici le rôle d'exhausteur de goût incontournable.
Utiliser uniquement des œufs très frais.

Consommer la glace dans un délai d'une semaine. Consommer immédiatement la glace dégelée ou décongelée, et ne pas la recongeler.

Glace au kiwi

7 kiwis mûrs, 15 g de stévia, 3 CS de compote de pommes, 375 ml de jus de pommes, 3 blancs d'œufs, 1,5 CS de jus de citron
Peler les kiwis, les découper en morceaux et les verser dans un bol haut. Ajouter la stévia, la compote de pommes et le jus de pommes. Écraser en purée avec le mixeur plongeant. Fouetter le blanc d'œuf et le jus de citron en crème et mélanger avec l'appareil à base de kiwis. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Sorbet aux griottes

375 g de griottes (en bocaux, égouttées), 1,5 CS de jus de citron, 7,5 g de stévia, 375 ml de jus de pommes, 1,5 paquets de gélatine soluble à froid
Verser tous les ingrédients dans un bol haut et écraser en purée avec le mixeur plongeant. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Crème de tomates glacée

(en hors-d'œuvre ou en entremets pour les chaudes journées)
200 ml de jus de tomates, 200 ml de purée de tomates (produit fini), 300 g de crème aigre, 150 g de crème sucrée, ¾ CS de sel, 3 pincées de stévia, 3 CS de jus de citron, ¾ CS de persil haché très finement, ¾ CS de ciboulette hachée, 1,5 paquets de gélatine soluble à froid, poivre noir et tabasco selon les goûts
Verser tous les ingrédients dans un bol haut et écraser en purée avec le mixeur plongeant. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.
Astuce : Vous pouvez ajouter également entre 1 et 2 CS (en fonction de la quantité préparée)

de vinaigre balsamique à la crème de tomates, ainsi que des feuilles de basilic haché. Dans ce cas, laisser le tabasco, le persil et la ciboulette de côté.

Glace au concombre

1,5 concombres, 3 CS de jus de citron, 1,5 CS d'huile de tournesol, 1,5 CS d'huile d'olive, 1,5 paquets de mélange d'herbes « aneth » pour salade de concombres (ou 3 CS d'aneth haché très finement), 4,5 g de stévia, 1,5 paquets de gélatine soluble à froid, 3 blancs d'œufs, sel et poivre selon les goûts personnels

Peler les concombres, les couper en deux, retirer les pépins, couper grossièrement en cubes et verser dans un bol haut. Écraser en purée avec le mixeur plongeant. Ajouter tous les autres ingrédients, sauf les blancs d'œufs, et mixer. Fouetter les blancs d'œufs en crème avec une pincée de sel et les incorporer à la purée de concombre avec le fouet. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 30 à 40 minutes.

Glace au petit-lait

300 ml de petit-lait, 150 ml de lait, 150 ml de crème, 3 jaunes d'œufs, 15 g de stévia, ¾ cc d'écorce de citron

Variante de préparation 1

Veuillez choisir cette variante de préparation rapide uniquement si vous êtes certain(e) d'utiliser des œufs très frais.

Verser tous les ingrédients dans un bol haut et écraser en purée avec le mixeur plongeant.

Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Variante de préparation 2

Fouetter les jaunes d'œufs et la stévia en mousse au bain-marie. Porter le lait et la crème à ébullition et mélanger à la crème à base d'œufs, puis laisser refroidir. L'idéal est de préparer ce mélange la veille. Lorsque la crème aux œufs a totalement refroidi, y incorporer le petit-lait (ne pas mélanger au préalable sans quoi le petit-lait coule). Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Glace aux fraises

375 g de fraises, 15 g de stévia, 150 ml de lait, 150 ml de crème, 1,5 CS de jus de citron

Verser tous les ingrédients dans un bol haut et écraser en purée avec le mixeur plongeant. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Astuce : Ajouter 1 à 2 CS de vinaigre balsamique ou 1 à 2 CS de menthe ou de basilic frais/fraîche haché(e) très finement.

Vous pouvez utiliser des myrtilles ou des framboises à la place des fraises.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.
Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48806

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Inhoud:	1,5 liter
Max- vulcapaciteit:	1.000 ml
Grootte:	H/L/P 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Gewicht:	Env. 12,1 kg
Voedingskabel:	Env. 150 cm
Uitruisting:	Volautomatische zelfkoelende compressor voor een continue productie van koude, elegant edelstaal-design, LCD display voor temperatuur van de ingrediënten en tijdsverloop, vriesbereik tot ca. -35 °C, digitale timer, instelbaar 10, 20, 30, 40, 50 of 60 min., uitneembaar ijsreservoir, dekselopening voor het toevoegen van ingrediënten, sterke motor, geschikt voor continubedrijf
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing

CE

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees, voordat u het apparaat in gebruik neemt, a.u.b. de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze.

1. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
2. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
3. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje.
4. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
5. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik, moet de stekker steeds uit het stopcontact getrokken worden.

6. Apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen, eveneens het snoer tegen vocht beschermen.
7. Het apparaat en de afzonderlijke componenten zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
8. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak. Apparaat en snoer om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
9. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
   - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
   - landbouwbedrijven,
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
   - in privé pensions of vakantiewoningen.
10. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen.
11. Gebruik het apparaat nooit zonder ijsreservoir!
12. De maximale vulhoeveelheid mag niet worden overschreden. Het ijsreservoir mag maximaal voor ¾ gevuld worden, omdat het ijs door het vriesproces uitrekt.
13. Vul de ingrediënten voor het ijs steeds in het afneembare ijsreservoir, nooit direct in de kuil van de ijsmachine.
14. Tijdens het bedrijf geen voorwerpen in het draaiende apparaat houden en niet met de hand in het reservoir grijpen.
15. Gebruik het apparaat alleen nadat het behoorlijk werd gemonteerd.
16. Tijdens het bedrijf dienen de ventilatiesleuven zowel op de compressorbehuizing als ook op het motorblok vrij te zijn.
17. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere apparaten.
18. Gebruik nooit spitse of scherpe voorwerpen in het ijsreservoir. Dit zou daardoor kunnen worden bekrast. Gebruik alleen rubberen of houten krabbertjes, om het bereide ijs uit het reservoir te nemen.
19. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice.
20. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen gevaren voor de gebruiker veroorzaken en tot het vervallen van de garantie leiden.



Grijp nooit in het draaiende apparaat – risico op letsel!

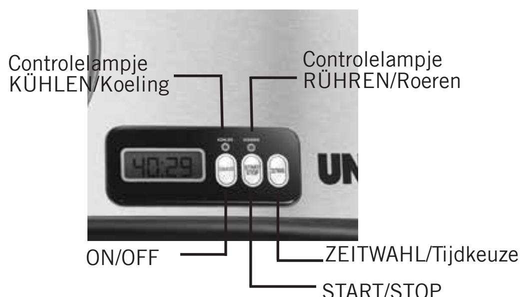
Let er bij het uitpakken en verwijderen van de verpakking op dat het apparaat niet meer dan 45 ° gekanteld wordt, omdat de compressor in het apparaat anders beschadigd kan worden. Laat het apparaat na het uitpakken a.u.b. minstens twee uur staan, voordat u het in gebruik neemt. Het koelmiddel in het apparaat moet eerst bezinken, omdat de compressor anders beschadigd kan worden.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

INBEDRIJFNAME EN GEBRUIK

1. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u alle demontabele delen met uitzondering van de compressorbehuizing (4) in warm water te spoelen.
2. Veeg de behuizing en de uitsparing voor het ijsreservoir met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
3. Plaats het apparaat op een vlak en droog werkvlak.

BEREIDING VAN IJS



1. Bereid de ingrediënten voor het ijs volgens het recept voor. Wanneer het om ijsmassa gaat die vooraf gekookt moet worden, dan doe dit een dag van tevoren opdat de massa goed kan afkoelen.
2. Koel de voorbereide ijsmassa resp. de benodigde ingrediënten op koelkasttemperatuur van ca. 6–8 °C.
3. Fruit pas vlak voor de bereiding pureren, fruitstukjes pas tegen einde van de bereidingstijd toevoegen.
4. Alcohol spaarzaam doseren en pas tegen einde van de vriestijd toevoegen omdat alcohol de vriestijd verlengt.
5. Plaats het uitneembare ijsreservoir in de passende kuil van de compressorbehuizing (4).
6. Plaats de menger (2) exact op de op de bodem van het ijsreservoir (3) omhoogstaande as.
7. Vul de gekoelde ingrediënten in het uitneembare ijsreservoir. Let erop dat u de maximale vulhoeveelheid niet overschrijdt. Het ijsreservoir mag maximaal voor ¾ gevuld worden, omdat het ijs door het vriesproces uitzet.
8. Plaats het deksel op het ijsreservoir.
9. Steek de stekker van het apparaat in een contactdoos en schakel het apparaat aan de EIN/AUS-schakelaar (aan/uit) in. De display geeft “60:00” aan. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.
10. Stel evt. met de tijdkeuze-knop de gewenste bedrijfstijd in stappen van 10 minuten in (10, 20, 30, 40, 50 of 60 minuten) door herhaaldelijk op de knop te drukken.

11. Druk op de START/STOP-knop. Het apparaat begint met het roeren van de ingrediënten. Het groene controlelampje “Roeren” gaat branden.
12. Ca. 2 minuten later wordt de koeling bijgeschakeld en het rode controlelampje “Koeling” gaat branden.
13. De display geeft afwisselend de resterende tijdsduur en de actuele temperatuur in het apparaat aan.
14. Tijdens het bedrijf kunt u het mengen op elk moment stoppen door op de START/STOP-knop te drukken. Om het mengen voort te zetten, druk opnieuw op de START/STOP-knop.
15. Tijdens het bedrijf kunt u de bedrijfsduur verlengen door op de tijdkeuzeknop te drukken, waarbij de totale tijd in stappen van 5 minuten tot op max. 60 minuten wordt verlengd.
16. Na afloop van de ingestelde tijd wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en er weerklinkt tien keer een signaaltoon. De display geeft “0:00” aan.
17. Als de ijscreme niet binnen 10 minuten na het weerklinken van het gereed-signaal eruit genomen wordt, wordt de automatische koelfunctie bijgeschakeld die voorkomt dat het ijs weer gaat smelten.
18. Bij de automatische koelfunctie wordt het ijs in stappen van 10 minuten tot maximaal 1 uur gekoeld.
19. Vóór het uitnemen van de ijscreme het apparaat uitschakelen en de stekker uit de contactdoos trekken.
20. Om de bereide ijscreme uit het apparaat te nemen, neem eerst het transparante deksel eraf.
21. Neem dan het ijsreservoir uit het apparaat en trek de menger voorzichtig uit het ijs.
22. Vul het ijs in een geschikte bak. Gebruik hiervoor geen scherpe of spitse voorwerpen maar een plastic of houten lepel opdat de antikleeflaag niet beschadigd wordt.
23. Indien gewenst kunt u direct daarna opnieuw ijs bereiden. Start hiervoor weer bij punt 1.
24. Tip: Indien u bijv. vruchtenijs of sorbet bereid, neem aan het einde van het programma het ijsreservoir onmiddellijk uit het apparaat, vul het ijs in een voor de vriezer geschikte bak en zet deze bak in de vriezer opdat het ijs volledig bevriest. Anders is het ijs aan de buitenkant wel goed bevroren, maar van binnen eventueel nog een beetje vloeibaar.
25. Indien u niet meer ijs wilt bereiden, schakel het apparaat aan de EIN/AUS-schakelaar (aan/uit) uit en trek de stekker uit de contactdoos.

REINIGING EN ONDERHOUD



Voor het reinigen altijd het apparaat uitschakelen, de stekker uit de contactdoos trekken. Reinig het apparaat nooit met of onder water of een andere vloeistof.

1. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.
2. De demontabele delen met uitzondering van het aandrijfelement kunt u in warm water met een mild afwasmiddel reinigen. **De onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine. Denk er a.u.b. aan dat u de ijsemmer niet in water dompelt.**
3. Veeg de compressorbehuizing met een vochtige doek af.
4. Droog alle onderdelen voor het in elkaar zetten met een zachte doek goed af.

ALGEMENE OPMERKINGEN

Hieronder vindt u algemene informatie over de bereiding van ijs en enkele basisrecepten. Over de bereiding van ijs zijn een groot aantal boeken verkrijgbaar. Pas dan wel de in de recepten aangegeven hoeveelheden aan de maximale vulcapaciteit van de machine aan.
Zelfgemaakt ijs smaakt vers het lekkerst. Omdat het geen conserveermiddelen bevat is het voor directe consumptie bedoeld.
Als u het ijs toch langer wilt bewaren, verdient het aanbeveling om 20 g ijsbindmidel toe te voegen. Door gebruik van ijsbindmiddel voorkomt u dat de waterkristallen na langer bewaren samenklonteren en grote harde kristallen in het ijs vormen. IJsbindmiddel is b.v. onder de naam 'Eisbasis' verkrijgbaar bij:
Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Gebruik voor vruchtenijs alleen rijpe vruchten.
Voeg stukjes fruit of bessen pas op het laatst door de opening in het deksel toe.
Gebruik uitsluitend kakelverse eieren. In plaats van melk kunt u ook slagroom gebruiken en in plaats van slagroom melk. Hoe meer slagroom u gebruikt, des te romiger wordt de ijsmassa.
Suiker kan worden vervangen door honing, diksap of kunstmatige zoetstof (niet bij softijs).
Melk kan worden vervangen door sojamelk.
Wilt u bijzonder stevig ijs, zet dan de ijsmassa 15–30 minuten in het vriesvak van uw koelkast voordat u de ijsmachine ermee vult, of stel een langere bedrijfstijd in.
Let erop dat de ijsmassa minstens koelkasttemperatuur heeft voordat zij de ijsmachine ingaat. Hoe kouder de massa, hoe korter de bereidingstijd (15–30 minuten).
Kwaliteit en smaak van ijs gaan al snel na de bereiding achteruit.
Bewaar het ijs nooit in het ijsreservoir van de machine in de vriezer maar vul het eerst om in een geschikte bak met deksel.
Het ijs kan korte tijd in het vriesvak of in de vriezer worden bewaard.
Maak het ijs binnen een week op. Ontdooid of gedeeltelijk ontdooid ijs mag niet weer worden ingevroren maar moet direct worden geconsumeerd.

SOFTIJS

Basisrecept softijs
375 ml slagroom, 80 g bijenhoning, 2 eidooiers, 1 ei, 1 snufje zout
Alle ingrediënten mengen, meteen in de kuip doen en tot softijs verwerken.
Smaakmakers naar wens toevoegen.

Vanillesoftijs
375 ml slagroom, ½ opengesneden vanillestokje, 80 g bijenhoning, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout
Een dag van te voren de room samen met de chocolade aan de kook brengen en op koelkasttemperatuur laten afkoelen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs de dooier, het hele ei en het zout erdoorheen.

Frambozensoftijs
375 ml slagroom, ½ zakje vanillesuiker, 80 g bijenhoning, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout, 175 ml gepureerde frambozen, Room, vanillesuiker en honing mengen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs de dooier, het ei het zout en de frambozenpuree erdoorheen.

ROOMIJS

Roomijs wordt van melk, slagroom, eventueel eidooiers, suiker en andere ingrediënten gemaakt. Pas door constant roeren tijdens het vriezen ontstaat de romige consistentie.

Basisrecept vanille-ijs

250 ml melk, 300 ml slagroom, 1 vanillestokje, 1 snufje zout, 3 eidooiers, 4 el suiker

Melk en slagroom verhitten, het vanillestokje overlangs opensnijden en het merg eruit schrapen. Doe het merg samen met het zout bij de melk. Kluts de dooiers met de suiker door elkaar, voeg de warme melk geleidelijk toe en roer het geheel goed door.

De massa 24 uur in de koelkast laten afkoelen en dan in de ijsmachine tot ijs verwerken.

TIP:

Voor kinderen op het laatst 1 el smarties of gummibeertjes door het ijs roeren.

Snel vanille-ijs

125 ml melk, 375 ml slagroom, 1 ei, 4 el suiker, 1–2 zakjes vanillesuiker

Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Basisrecept chocolade-ijs

50 g pure chocolade, 50 g melkchocolade, 300 ml slagroom, 70 ml melk, 1 ei

Chocolade met de melk en de room aan de kook brengen en 24 uur in de koelkast zetten. Roer daarna het ei door de massa en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Snel chocolade-ijs

180 ml chocoladesiroop, 1 ei, 180 ml slagroom, 180 ml melk

Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Mocca-ijs

Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar los vóór de verdere verwerking 2–3 el koffie- of espressopoeder in de hete melk op. Vlak voor het einde van de vriestijd 1–2 el koffielikeur toevoegen.

Walnotenijs

75 g suiker in een pan lichtbruin laten karameliseren, 75 g gehakte walnoten toevoegen en goed mengen. Laat het mengsel op een met olie ingevette plaat afkoelen en hak het fijn.

Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar vervang de suiker door honingdauwhoning. Vlak voor het einde van de vriestijd de notenkaramel toevoegen.

Amaretto-ijs

Bereid vanilleijs volgens het basisrecept. Meng 175 g amaretti met 2-3 el amaretto en voeg dit mengsel vlak voor het einde van de vriestijd toe.

VRUCHTENIJS

Vruchtenijs wordt gemaakt van gepureerde vruchten met suiker, slagroom, yoghurt en eventueel eiwit. Om vruchtenijs smeuïg te maken moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd.

Basisrecept

350 g gepureerde vruchten, 1 el citroensap, 75–100 g suiker, 1 el eiwit, 150 ml slagroom

Meng de vruchtenpuree met de suiker en het citroensap. Het eiwit en de slagroom apart stijf kloppen en door de vruchtenpuree spatelen. In de ijsmachine tot ijs verwerken.

Bij gebruik van vruchten uit blik is het toevoegen van suiker niet nodig.

Basisrecept aardbeienijs

375 g aardbeien, 3 el suiker, 250 ml slagroom, 40 ml melk

Maak de aardbeien samen met alle andere ingrediënten fijn en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Yoghurt-vruchtenijs

300 g bessen of steenvruchten (aardbeien, frambozen, bosbessen, abrikozen, kersen etc.), 1 scheut vloeibare zoetstof, 300 ml yoghurt, 3 el slagroom

Volg dezelfde bereidingswijze als bij aardbeienijs.

Snel yoghurt-vruchtenijs

Als het snel moet, kunt u gewoon 750 ml vruchtenyoghurt (4,5 % vet) gebruiken.

Mango-kokosijs

1 rijpe mango, 150 g biogarde, 200 ml kokosmelk, 2–3 el suiker, 2–3 el geraspte kokos

Mango schillen, pit verwijderen en vruchtvlees pureren. Samen met de overige ingrediënten in de ijsmachine tot ijs verwerken.

SORBET

Sorbet kan van bijna alle fruitsoorten of vruchtensappen worden bereid, b.v. van frambozen, abrikozen, perzik, meloen, kiwi's etc. Sorbet moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd zodat geen te grove ijskristallen kunnen ontstaan.

Sorbets hoeven niet altijd zoet te zijn of als dessert te worden geserveerd. Als tussengang bij een feestelijke maaltijd is b.v. een tomatensorbet of een campari-sinaasappelsorbet erg lekker.

Bijzonder lekker is het om een bolletje sorbet te serveren in een glas champagne.

Basisrecept

600–700 ml gepureerde vruchten of vruchtensap met 75–100 g suiker (naar smaak en fruitsoort) en 2 eiwit mengen en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Voor extra smaak kunt u 1 el likeur, cognac, kirsch etc. toevoegen. Bij gebruik van vruchten uit blik, b.v. ananas, is het toevoegen van suiker over het algemeen niet nodig.

Aardbeiensorbet

375 g aardbeien, 1 tl citroensap, 1 el eiwit, 3–4 el suiker, 100 ml appelsap

Ingrediënten pureren en tot sorbet verwerken.

Campari-sinaasappelsorbet

650 ml sinaasappelsap met 125 ml campari en 2 el eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voorafje serveren.

Cassissorbet

650 ml puree van zwarte bessen, sap van 1 citroen, 70 g suiker, 2 cl crème de cassis, 1 eiwit

De puree door een zeef wrijven en met de ingrediënten mengen. Het eiwit erdoorheen spatelen en de massa tot sorbet verwerken.

Vlierbloesemsorbet

600 ml water, 250 g poedersuiker, 8–10 vlierbloesemschermen, 1 citroen, 1 eiwit

Het water met de suiker aan de kook brengen. Bloesem wassen, droog schudden en in de niet meer kokende suikersiroop ca. 30 minuten laten trekken. Door een zeef gieten. Citroen persen en het sap toevoegen. Vlierbloesemsiroop laten afkoelen. De koude siroop samen met het eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken. Met fruit van het seizoen (b.v. rode bessen, aardbeien) en gefrituurde vlierbloesem serveren.

Champagne-basilicumsorbet
1 bos basilicum, 125 g suiker, 250 ml droge witte wijn, 125 ml champagne of mousserende wijn, sap van 1 citroen, 1 eiwit
De gewassen basilicumblaadjes met 100 ml witte wijn pureren en ½ uur laten trekken. De rest van de witte wijn met de suiker aan de kook brengen. Giet de basilicumwijn door een fijne zeef. Met de afgekoelde suikersiroop, champagne, citroensap, eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voor- of tussengerecht serveren.
TIP:
Zonder basilicum en met een beetje meer suiker is deze sorbet een verfrissend nagerecht.

PARFAIT

De basis voor parfait bestaat uit eigeel en suiker, die au bain marie tot een romige massa worden geklopt en samen met andere ingrediënten en slagroom tot smeuïg ijs worden verwerkt.

Appel-calvadosparfait
375 g appels, 1 citroen, 2-3 el calvados, 1 ei, 1 eidooier, 75 g suiker, 250 ml slagroom
Appel schillen, in kleine blokjes snijden en met citroensap mengen. Zet 1 el appelblokjes opzij. De rest met 1–2 el water zacht koken en pureren. Klop de eieren met de suiker au bain marie schuimig. De appelpuree erdoorheen scheppen en de massa laten afkoelen. Slagroom stijf kloppen en erdoorheen spatelen. In de ijsmachine tot smeuïg ijs verwerken. Vlak voor het einde van de vriestijd de appelblokjes en de calvados toevoegen.
Met zwartebessensaus/bramensaus serveren.

Pralinéparfait
50 g suiker, 80 ml water, 2 eidooiers, 1 zakje vanillesuiker, 1 msp. geraspte sinaasappelschil, 75 g couverture, 60 g notennoga, 1–2 el chocoladelikeur of rum, 250 ml slagroom
Het water met de suiker aan de kook brengen en laten afkoelen. De eidooiers met het suikerwater, de vanillesuiker en de sinaasappelschil au bain marie romig kloppen. De couverture met de notennoga au bain marie smelten en met de eimassa mengen. Likeur of rum toevoegen. De stijf geklopte slagroom door de afgekoelde massa spatelen en in de ijsmachine tot een romige parfait verwerken.

STEVIA RECEPTEN

U kunt suiker vervangen door stevia. Vervang dan echter steeds ca. 1/10 van het aangegeven suikergewicht door stevia (in plaats van 100 g suiker gebruikt u dan bijv. 10 g stevia).
Hier hebben wij al enkele recepten voor u samengesteld. Denk er echter aan dat u geen chocolade-ijs kunt bereiden, omdat hierbij suiker en vet uit de chocola komen. Evenmin kunt u vanille-ijs bereiden, omdat hier de suiker als onmisbare smaakdrager fungeert.
Gebruik enkel heel verse eieren.

Verbruik het ijs binnen een week. Helemaal ontdooid of iets ontdooid ijs onmiddellijk verbruiken en niet opnieuw invriezen.

Kiwi-ijs

7 rijpe kiwi's, 15 g stevia, 3 el appelmoes, 375 ml appelsap, 3 stuks eiwitten, 1,5 el citroensap

De kiwi's schillen, in stukjes snijden en in een hoge beker doen. Stevia, appelmoes en appelsap toevoegen. Met een mengstaaf pureren. Eiwit en citroensap kloppen tot het een crèmige massa wordt en met het kiwimengsel mengen. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen.

Morellensorbet

375 g morellen (uit een glas, laten uitdruppelen), 1,5 el citroensap, 7,5 g stevia, 375 ml appelsap, 1,5 pakjes koud oplosbare gelatine

Alle ingrediënten in een hoge beker doen en met een mengstaaf pureren. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen.

Bevroren tomatencréme

(als voorgerecht of als tussendoortje op hete dagen)

200 ml tomatensap, 200 ml tomatenpuree (kant-en-klaar product), 300 g zure room, 150 g zoete room, ¾ el zout, 3 snufjes stevia, 3 el citroensap, ¾ el heel fijngehakte peterselie, ¾ el gehakte bieslook, 1,5 pakjes koud oplosbare gelatine, zwarte peper en tabasco naar smaak

Alle ingrediënten in een hoge beker doen en met een mengstaaf pureren. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen. Tip: U kunt ook 1 el of 2 el (afhankelijk van de bereide hoeveelheid) balsamico azijn en fijn gehakte basilicum bladeren aan de tomatencréme toevoegen. Laat dan echter de tabasco, peterselie en de bieslook weg.

Komkommer-ijs

1,5 komkommers, 3 el citroensap, 1,5 el zonnebloemolie, 1,5 el olijfolie, 1,5 pakjes kruidenmengsel „dille" voor komkommersla (of 3 el heel fijn gehakte dille), 4,5 g stevia, 1,5 pakjes koud oplosbare gelatine, 3 eiwitten, zout en peper naar smaak

Komkommers schillen, de pitten verwijderen, in grove stukken snijden en in een hoge beker doen. Met een mengstaaf pureren. Alle andere ingrediënten, behalve het eiwit, toevoegen en mixen. Eiwit met een snufje zout kloppen totdat het een crémige massa vormt en met een garde onder de komkommerpuree mengen. In de ijsmachine doen en ca. 30 tot 40 minuten laten bevriezen.

Karnemelkijs

300 ml karnemelk, 150 ml melk, 150 ml room, 3 eidooiers, 15 g stevia, ¾ tl geraspte citroen

Bereidingsvariant 1

Bereid deze variant a.u.b. alleen, als u heel zeker weet dat u heel verse eieren gebruikt.

Alle ingrediënten in een hoge beker doen en met een mengstaaf pureren.

In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen.

Bereidingsvariant 2

Eidooier en stevia in een waterbad tot schuim kloppen. Melk en room laten opkoken en door de eiercréme roeren, laten afkoelen. U kunt dit mengsel één dag van tevoren bereiden. Zodra de eiercréme compleet afgekoeld is, mengt u de karnemelk erdoorheen (a.u.b. niet eerder erdoor mengen, omdat de karnemelk anders stremt).

In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen.

Aardbeienijs

375 g aardbeien, 15 g stevia, 150 ml melk, 150 ml room, 1,5 el citroensap

Alle ingrediënten in een hoge beker doen en met een mengstaaf pureren. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen. Tip: Voeg 1 tot 2 el balsamico of 1 tot 2 el heel fijn gesneden verse pepermunt of basilicum bladeren toe. In plaats van aardbeien kunt u ook bosbessen of frambozen gebruiken.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L’USO MODELLO 48806

DATI TECNICI



Potenza:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Capacità:	1,5 litri
Quantità massima:	1000 ml
Corpo:	Plastico
Cavo di alimentazione:	150 cm
Dimensioni:	Ca. 39,0 x 26,0 x 23,0 cm L/P/A
Peso:	Ca. 12,1 kg
Dotazione:	Compressore automatico, autorefrigerante per una produzione continua del freddo, elegante design in acciaio inox, display LCD per la temperatura degli ingredienti e i tempi di preparazione, zona refrigerante fino a circa -35°C, timer digitale, impostabile su 10, 20, 30, 40, 50 o 60 min., cestello per il gelato estraibile, foro nel coperchio per inserimento degli ingredienti, motore robusto per una lunga durata
Accessori:	Istruzioni per l’uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all‘apparecchio.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Prima di mettere in funzione l’apparecchio, si prega di leggere con attenzione le istruzioni per l’uso e di conservarle.

1. Questo apparecchio non è adatto all’utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l’utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all’utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell’apparecchio.
2. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l’apparecchio.
3. Collegare l’apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dati.
4. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.

5. Dopo l'utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
6. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e proteggere il cavo di alimentazione dall'umidità.
7. L'apparecchio e i componenti non sono lavabili in lavastoviglie.
8. Posizionare l'apparecchio su una superficie libera e piana. Non utilizzare né posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
9. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
   - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
   - aziende agricole,
   - all'utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
   - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
10. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro.
11. L'apparecchio non deve mai essere utilizzato senza cestello per il gelato!
12. Non superare la quantità di ingredienti massima consentita. Il cestello del gelato deve essere riempito al massimo fino a ¾, poiché durante la fase di congelamento il volume del gelato aumenta.
13. Versare gli ingredienti per il gelato sempre nel cestello estraibile, mai direttamente nel corpo della gelatiera.
14. Durante il funzionamento non tenere oggetti nell'apparecchio in funzione, né afferrare il cestello con la mano.
15. Utilizzare l'apparecchio solo dopo averlo montato correttamente.
16. Durante il funzionamento le fessure di aerazione del compressore e del motore devono essere libere.
17. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.
18. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti nel cestello per il gelato, poiché potrebbe graffiarsi. Per togliere il gelato dal contenitore, utilizzare una paletta di plastica o legno.
19. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione

al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.



Non maneggiare all'interno dell'apparecchio in funzione – pericolo di ferimento!

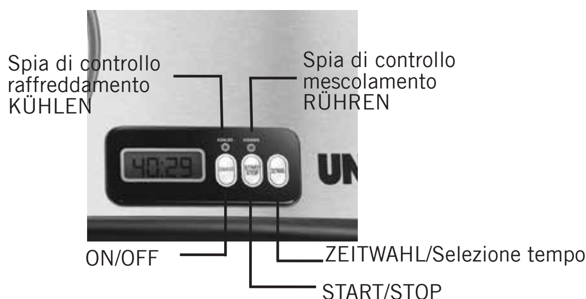
Al momento del disimballo e della rimozione della confezione assicurarsi che la macchina non sia inclinata di oltre 45 °, in quanto altrimenti il compressore può subire danni.
Dopo il disimballo lasciar stare l'apparecchio per almeno due ore prima di metterlo in funzione. Il refrigerante nell'apparecchio deve prima scendere, in quanto altrimenti il compressore può subire dei danni.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o scorretto oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, consigliamo di lavare in acqua calda tutti i componenti estraibili ad eccezione del corpo compressore (4).
2. Pulire con un panno umido ben strizzato il corpo e l'alloggiamento del cestello per il gelato.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.

PREPARAZIONE DEL GELATO



1. Preparare gli ingredienti per il gelato seguendo la ricetta. Se è prevista la preparazione di composti da cucinare in anticipo, si consiglia di prepararli il giorno prima, affinché possano raffreddarsi bene.
2. Raffreddare il composto di gelato o gli ingredienti necessari in frigorifero a una temperatura di circa 6–8 °C.
3. Frullare bene la frutta poco prima della preparazione del gelato e aggiungere i pezzettini di frutta solo alla fine del periodo di preparazione.
4. Gli ingredienti con contenuto alcolico vanno versati in modiche quantità e comunque a fine procedura, poiché l'alcol prolunga il tempo di congelamento.
5. Inserire il cestello estraibile nell'apposito alloggiamento del corpo compressore (4).
6. Inserire la pala (2) sul nodo sporgente che si trova sul fondo del cestello per il gelato (3).
7. Versare gli ingredienti raffreddati nel cestello estraibile, prestando attenzione

a non superare il livello massimo di ingredienti consentito. Il cestello del gelato deve essere riempito al massimo fino a ¾, in quanto durante la fase di congelamento il volume del gelato aumenta.

8. Posizionare il coperchio sul cestello.
9. Inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'apparecchio premendo l'interruttore EIN/AUS. Sul display compare "60:00". L'apparecchio è pronto per l'uso.
10. Premendo più volte, impostare con il pulsante di selezione il tempo di funzionamento desiderato procedendo a intervalli di 10 minuti (10, 20, 30, 40, 50 o 60 minuti).
11. Premere il pulsante START/STOP. L'apparecchio comincia a mescolare gli ingredienti. La spia verde di controllo del mescolamento si accende.
12. Dopo circa 2 minuti viene avviato il raffreddamento e la spia rossa di controllo si accende.
13. Sul display vengono visualizzati alternativamente il tempo rimanente e la temperatura nell'apparecchio.
14. Durante il funzionamento è possibile interrompere l'apparecchio in qualsiasi momento, premendo il pulsante START/STOP. Per proseguire, premere nuovamente il pulsante START/STOP.
15. Durante il funzionamento è possibile prolungare la durata della procedura, premendo sul pulsante di impostazione del tempo e prolungando il funzionamento di 5 minuti alla volta fino a un tempo massimo di 60 minuti.
16. Al raggiungimento del tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente. Lo spegnimento è accompagnato da un segnale acustico ripetuto per dieci volte. Sul display compare "0:00".
17. Se il gelato non viene tolto entro 10 minuti dalla segnalazione acustica di fine procedura, viene avviata la funzione di raffreddamento automatico, onde evitare che il gelato si squagli.
18. Nella funzione di raffreddamento automatico, il gelato viene raffreddato in fasi da 10 minuti alla volta fino a un massimo di un'ora.
19. Prima di togliere il gelato, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
20. Per estrarre il gelato, togliere prima di tutto il coperchio trasparente.
21. Estrarre quindi il cestello del gelato dall'apparecchio e togliere la pala dal gelato con estrema cautela.
22. Versare il gelato in un contenitore adatto. Nel farlo, non utilizzare oggetti appuntiti né taglienti, bensì un cucchiaio di legno o plastica, onde evitare di danneggiare il rivestimento.
23. Se lo si desidera, è possibile preparare subito altro gelato. In questo caso, ripartire dal punto 1.
24. Consiglio:
    Se per esempio si sta preparando del gelato alla frutta o del sorbetto, alla fine del programma togliere subito il cestello, versare il gelato in un contenitore apposito e metterlo nel congelatore, per congelare completamente il gelato. Altrimenti il gelato esternamente è congelato, mentre all'interno può essere ancora leggermente fluido.
25. Se non si desidera preparare dell'altro gelato, spegnere l'apparecchio premendo il pulsante di EIN/AUS e togliere la spina dalla presa di corrente.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima di effettuare le operazioni di pulizia, spegnere l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente e far raffreddare la gelatiera.

1. Non pulire l'apparecchio né a contatto né immergendolo in acqua o in altri liquidi.
2. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
3. Le parti estraibili, a eccezione del blocco motore, possono essere lavate in acqua calda con un detersivo delicato. **I componenti non sono lavabili in lavastoviglie. Fare attenzione a non immergere in acqua il contenitore del gelato.**
4. Pulire il corpo compressore con un panno umido.
5. Prima di riassemblarle, asciugare accuratamente tutte le parti con un panno morbido.

RICETTE: OSSERVAZIONI GENERALI

Di seguito vengono fornite informazioni generali sulla preparazione del gelato, unitamente ad alcune ricette di base. In commercio sono disponibili anche diversi libri sulla produzione del gelato. Si prega di adeguare i quantitativi menzionati nelle ricette al quantitativo massimo di ingredienti supportati dal cestello per il gelato.

Se consumato appena fatto, il gelato è più buono. Il gelato fatto in casa non contiene conservanti. Per questo motivo deve essere consumato subito.
Se tuttavia si desidera conservare il gelato più a lungo, si consiglia di aggiungere al composto 20 g di base per gelato. La base per gelato evita che i cristalli d'acqua si ricompongano e che il gelato diventi "a schegge". Le basi per gelato sono disponibili per esempio presso:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Per il gelato alla frutta, utilizzare solo frutti completamente maturi.
Aggiungere la frutta solo alla fine servendosi dell'apposita apertura sul coperchio.
Utilizzare solo uova molto fresche.

È possibile sostituire il latte con panna oppure la panna con il latte.
Più panna si usa, più cremoso sarà il gelato.
È possibile sostituire lo zucchero con miele, sciroppo o dolcificanti (non con il gelato soft).
Il latte può essere sostituito con latte di soia.
Se si desidera un gelato compatto, mettere il composto per 15 a 30 minuti nella celletta del ghiaccio del frigorifero prima di versarlo nel cestello, oppure impostare un tempo di funzionamento più lungo.
Accertarsi che il composto di gelato abbia una temperatura da frigorifero, prima di versarlo nel cestello. Quanto più freddo è il composto, tanto più breve sarà il tempo di preparazione (da 15 a 30 minuti).
Dopo poco tempo il gelato perde gusto e qualità. Se si desidera mantenere le caratteristiche di gusto e qualità, si sconsiglia di conservare il gelato nel cestello della gelatiera, bensì di versarlo in un contenitore adatto a questo scopo dotato di coperchio.
È possibile conservare per breve tempo il gelato nella celletta del ghiaccio del frigorifero o nel congelatore.
Consumare il gelato entro una settimana. Consumare subito il gelato scongelato. Non congelarlo nuovamente.

GELATO SOFT

Ricetta di base gelato soft

375 ml di panna, 80 g di miele d'api, 2 tuorli d'uovo, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Mescolare tutti gli ingredienti poco prima del congelamento, versarli nel cestello e preparare il gelato soft.

Aggiungere a piacimento gli ingredienti per variare il gusto del gelato.

Gelato soft alla vaniglia

375 ml di panna, ½ baccello di vaniglia, 80 g di miele d'api, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Il giorno precedente cuocere la panna, la vaniglia e il miele e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al cioccolato

375 ml di panna, 40 g di cioccolato al latte, 40 g cioccolato fondente, 1 tuorlo, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Il giorno precedente cuocere la panna e il cioccolato e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al lampone

375 ml di panna, ½ bustina di zucchero vanigliato, 80 g di miele d'api, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo, un pizzico di sale, 175 ml di lamponi frullati

Mescolare la panna, lo zucchero vanigliato e il miele. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo, il sale e la mousse di lamponi.

GELATO ALLA PANNA

Il gelato alla panna si ottiene usando latte, panna ed eventualmente dei tuorli d'uovo, zucchero e altri ingredienti. Solo mescolando costantemente il composto durante il gelamento, il gelato otterrà una consistenza cremosa.

Ricetta di base gelato alla vaniglia

250 ml di latte, 300 ml di panna, 1 baccello di vaniglia, 1 pizzico di sale, 3 tuorli, 4 cucchiai di zucchero

Riscaldare il latte e la panna, tagliare il baccello di vaniglia, togliere il midollo e metterlo nel latte, al quale va aggiunto anche il sale. Mescolare il tuorlo con lo zucchero, aggiungere lentamente il latte caldo e mescolare il tutto.

Lasciare il composto per 24 ore nel frigorifero, quindi preparare il gelato con la gelatiera.

CONSIGLIO: Per renderlo più appetitoso per i bambini, aggiungere alla fine 1 cucchiaio di Smarties o di orsetti gommosi.

Gelato alla vaniglia veloce

125 ml di latte, 375 ml di panna, 1 uovo, 4 cucchiai di zucchero, 1-2 bustine di zucchero vanigliato

Mescolare e amalgamare bene tutti gli ingredienti e versare nella gelatiera, quindi preparare il gelato.

Ricetta di base gelato al cioccolato

½ tavoletta di cioccolato al latte e ½ di cioccolato fondente, 300 ml di panna, 70 ml di latte, 1 uovo

Cuocere il cioccolato con il latte e la panna e lasciare riposare il composto per 24 ore in frigorifero. Aggiungere quindi 1 uovo e versare il tutto nella gelatiera.

Gelato al cioccolato veloce

180 ml di sciroppo al cioccolato, 1 uovo, 180 ml di panna, 180 ml di latte

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato al caffè

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sciogliendo però nel latte caldo 2-3 cucchiai di caffè solubile o di caffè in polvere. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere 1-2 cucchiai di liquore al caffè.

Gelato alle noci

Caramellare 75 g di zucchero in una padella, aggiungere 75 g di noci tritate, quindi mescolare bene. Lasciare raffreddare su una piastra oliata. Sminuzzare il croccante.

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sostituendo lo zucchero con del miele di bosco. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere il croccante alle noci macinate.

CONSIGLIO: Sostituire le noci con semi di zucca, aromatizzare con un cucchiaio di olio di semi di zucca.

Gelato all'amaretto

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base. Mescolare 125 g di amaretti con 2-3 cucchiai di Amaretto. Aggiungere il tutto alla fine della procedura di congelamen

GELATO ALLA FRUTTA

Il gelato alla frutta si ottiene aggiungendo alla mousse di frutta zucchero, panna, yogurt ed eventualmente dell'albume. Per far diventare cremoso il gelato alla frutta è necessario mescolarlo costantemente durante la procedura di congelamento.

Ricetta di base

300 g di mousse di frutta, 1 cucchiaio di succo di limone, 75–100 g di zucchero, 1 cucchiaio di albume, 150 ml di panna

Mescolare la mousse di frutta con zucchero e succo di limone. Montare a neve separatamente l'albume e la panna fino a farli diventare compatti, quindi incorporare la mousse di frutta. Versare nella gelatiera e preparare il gelato.

Se si utilizza frutta in scatola di solito non è necessario aggiungere lo zucchero.

Gelato di yogurt alla frutta

300 g di frutta a nocciolo o bacche (fragole, lamponi, mirtilli, albicocche, ciliegie, ecc.), 1 goccio di dolcificante liquido, 300 ml di yogurt naturale, 3 cucchiai di panna

Preparare il gelato seguendo la ricetta del gelato alla fragola.

Ricetta di base gelato alla fragola

400 g di fragole, 2–3 cucchiai di zucchero, 250 ml di panna dolce, 40 ml di latte

Sminuzzare bene le fragole insieme agli altri ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato di yogurt alla frutta veloce
Lavorare 750 ml di yogurt alla frutta (4,5 % di grassi).

Gelato al mango e al cocco
1 mango maturo, 1 bicchiere di yogurt naturale, 200 ml di latte di cocco, 2–3 cucchiai di zucchero, 2–3 cucchiai di scaglie di cocco

Sbucciare il mango, togliere il nocciolo, preparare una mousse e versare insieme agli altri ingredienti raffreddati nella gelatiera.

SORBETTO

Il sorbetto può essere preparato utilizzando quasi tutti i tipi di frutti o di succhi di frutta, per esempio lamponi, albicocche, meloni, kiwi, ecc. Durante il congelamento, il sorbetto deve essere mescolato costantemente onde evitare che si formino cristalli di ghiaccio. I sorbetti non devono essere necessariamente dolci o serviti sempre come dessert. Tra una portata e l'altra di un menù è particolarmente indicato per esempio un sorbetto al pomodoro o al Campari e arancia. Particolarmente gustosa è una pallina di sorbetto servita in un bicchiere di spumante.

Ricetta di base
Amalgamare 600–700 ml di mousse di frutta/succo di frutta, 75–100 g di zucchero (a seconda dei gusti e del tipo di frutta) e 1–2 cucchiai di albume, quindi versare nella gelatiera per la preparazione del prodotto.
Per dare un ultimo tocco è possibile aggiungere un cucchiaio di liquore, cognac, distillato di lampone, ecc.
Se si utilizza frutta in scatola, p.es. ananas, di solito non è necessario aggiungere zucchero.

Sorbetto alla fragola
375 g di fragole, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaio di albume, 3–4 cucchiai di zucchero, 100 ml di succo di mela
Frullare gli ingredienti e preparare il sorbetto.

Sorbetto al Campari e arancia
650 ml di succo d'arancia, 125 ml di Campari, 1–2 cucchiai di albume, zucchero a piacimento
Versare nella gelatiera e preparare il sorbetto. Servire come antipasto rinfrescante.

Sorbetto di Cassis
650 g di mousse di ribes nero, il succo di 1 limone, 70 g di zucchero, 2 cl di Crème de Cassis, 1 tuorlo
Passare al setaccio la mousse, mescolare con succo di limone, zucchero e liquore, incorporare il tuorlo e preparare il sorbetto.

Sorbetto ai fiori di sambuco
500 ml d'acqua, 200 g di zucchero in polvere, 8-10 ombrelle di fiori di sambuco, 1 limone, 1 tuorlo
Cuocere lo zucchero con l'acqua. Lavare i fiori di sambuco, scuoterli finché si asciugano e lasciarli riposare nello sciroppo di zucchero non più bollente per circa 30 minuti. Passare lo sciroppo al setaccio. Spremere il limone e aggiungere il succo. Lasciare raffreddare lo sciroppo di sambuco. Versare lo sciroppo freddo di sambuco con l'albume nella gelatiera, quindi preparare il sorbetto. Servire con frutti di stagione (p.es. ribes e fragole) e con fiori di sambuco fritti.

Sorbetto di basilico e Champagne

1 mazzetto di basilico, 125 g di zucchero, 250 ml di vino bianco secco, 125 ml di Champagne o spumante, il succo di 1 limone, 1 albume

Frullare le foglie di basilico ben lavate in 100 ml di vino bianco (con il frullatore ESGE-Zauberstab®) e lasciare riposare per ½ ora. Cuocere lo zucchero con il vino bianco rimanente. Passare attraverso un colino sottile il vino al basilico, amalgamare con lo sciroppo di zucchero raffreddato, lo Champagne, il succo di limone e l'albume, quindi versare nella gelatiera per preparare il sorbetto. Servire come antipasto o tra una portata e l'altra.

CONSIGLIO: Ottimo dessert rinfrescante se preparato senza basilico e con un po' più di zucchero.

RICETTE CON LA STEVIA

E' possibile sostituire lo zucchero con la stevia. In questo caso sostituire sempre circa 1/10 del peso dello zucchero indicato con la stevia (quindi ad esempio invece di 100 g di zucchero usare 10 g di stevia).

Qui abbiamo preparato per voi alcune proposte di ricette. Si tenga tuttavia presente che non è possibile preparare il gelato al cioccolato, in quanto in questo caso grasso e zucchero vengono dal cioccolato in tavoletta. Inoltre non è possibile preparare il gelato alla vaniglia, in quanto in questo caso lo zucchero funge da insaporitore imprescindibile.

Utilizzare soltanto uova freschissime.

Consumare il gelato entro una settimana. Consumare immediatamente il gelato scongelato o sciolto e non ricongelarlo.

Gelato al kiwi

7 kiwi maturi, 15 g di stevia, 3 cucchiai di composta di mele, 375 ml di succo di mele, 3 albumi d'uovo, 1,5 cucchiai di succo di limone

Sbucciare i kiwi, tagliarli a pezzi e metterli in una ciotola alta. Aggiungere la stevia, la composta di mele e il succo di mele. Ridurre a purea con il frullatore a immersione. Sbattere gli albumi e il succo di limone fino a ottenere una composto cremoso e amalgamarlo nel composto al kiwi. Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Sorbetto all'amarena

375 g di amarene (in barattolo, sgocciolate), 1,5 cucchiai di succo di limone, 7,5 g di stevia, 375 ml di succo di mele, 1,5 confezioni di gelatina solubile a freddo

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola alta e ridurli in purea con il frullatore a immersione. Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Crema di pomodoro ghiacciata

(come antipasto o portata di mezzo per giornate calde)

200 ml di succo di pomodoro, 200 ml di passata di pomodoro (prodotto pronto), 300 g di panna acida, 150 g di panna dolce, ¾ cucchiaio di sale, 3 prese di stevia, 3 cucchiai di succo di limone, ¾ cucchiaio di prezzemolo tritato finissimo, ¾ cucchiaio di erba cipollina tritata, 1,5 confezioni di gelatina solubile a freddo, pepe nero e tabasco secondo i gusti personali

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola alta e ridurli in purea con il frullatore a immersione. Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Consiglio: E‘ possibile aggiungere alla crema di pomodoro anche 1 o 2 cucchiai (a seconda della quantità preparata) di aceto balsamico e di foglie di basilico tritate. In questo caso si raccomanda di tralasciare tabasco, prezzemolo ed erba cipollina.

Gelato al cetriolo

1,5 cetrioli da insalata, 3 cucchiai di succo di limone, 1,5 cucchiai di olio di semi di girasole, 1,5 cucchiai di olio di oliva, 1,5 confezioni di miscela di aromi „aneto“ per cetrioli in insalata (oppure 3 cucchiai di aneto tritato finissimo), 4,5 g di stevia, 1,5 confezioni di gelatina solubile a freddo, 3 albumi d‘uovo, sale e pepe secondo il gusto personale

Sbucciare i cetrioli, tagliarli a metà, eliminare i semi, tagliarli a cubetti grossi e metterli in una ciotola alta. Ridurli a purea con il frullatore a immersione. Aggiungere tutti gli altri ingredienti eccetto gli albumi e frullarli. Sbattere gli albumi con una presa di sale fino a ottenere un composto cremoso e con la frusta amalgamarlo nella purea di cetrioli. Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 30 - 40 minuti.

Gelato al latticello

300 ml di latticello, 150 ml di latte, 150 ml di panna, 3 albumi d‘uovo, 15 g di stevia, 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata

Variante di preparazione 1

Si raccomanda di scegliere questa variante di preparazione rapida soltanto se si è certi di usare uova freschissime. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola alta e ridurli in purea con il frullatore a immersione. Versarli nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Variante di preparazione 2

Sbattere i tuorli d‘uovo e la stevia a bagnomaria fino a ottenere un composto spumoso. Portare a ebollizione il latte e la panna e amalgamarli nel gelato, far raffreddare. L‘ideale è preparare questa miscela già il giorno prima. Quando la crema è completamente raffreddata, incorporare il latticello (si raccomanda di non incorporarlo prima, in quanto altrimenti il latticello coagula). Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Gelato alla fragola

375 g di fragole, 15 g di stevia, 150 ml di latte, 150 ml di panna, 1,5 cucchiai di succo di limone

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola alta e ridurli in purea con il frullatore a immersione. Versarli nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Consiglio: Aggiungere 1–2 cucchiai di aceto balsamico oppure 1–2 cucchiai di foglie di basilico o menta tritate finissime. Invece delle fragole è possibile usare anche mirtilli o lamponi.

Le ricette di queste istruzioni per l’uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE





I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48806

DATOS TÉCNICOS



Potencia:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Carcasa:	Plastico
Capacidad:	1,5 litre
Carga máx.	1000 ml ingredientes
Peso:	12,1 kg
Cableado:	Approx. 150 cm
Medidas:	Approx. 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Funcionamiento en continuo:	5 minutos
Equipamiento:	Compresor autorefrigerante completamente automático para la generación continua de frío, diseño elegante en acero inoxidable, indicador LCD para la temperatura de los ingredientes y el transcurso del tiempo, congelación hasta -35 °C, temporizador digital ajustable a 10, 20, 30, 40, 50 ó 60 minutos, recipiente para helado extraíble, abertura en la tapa para añadir los ingredientes,motor resistente apto para el funcionamiento continuo
Accesorios:	Manual de instrucciones

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Previo a usar el equipo, lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento

prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.

4. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. Desconecte el equipo de la red siempre que no lo use, antes de limpiarlo y en caso de que se presentasen fallos durante su funcionamiento.
8. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos y proteja el cable de alimentación de la humedad.
9. Ni el equipo ni sus componentes son resistentes al lavavajillas.
10. Coloque el equipo en una superficie despejada y plana. Por razones de seguridad, el equipo no debe colocarse ni operarse nunca en superficies calientes o cerca de las mismas.
11. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, como:
    - áreas de cocina personal de en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
    - casas rurales;
    - por el cliente en los hoteles, moteles y otros entornos de trabajo
    - privado de pensiones y similares.
12. Previo al uso desenrolle el cable completamente. El cable no debe colgar sobre el canto de la encimera.
13. Nunca haga funcionar el equipo sin el recipiente para helado.
14. No debe excederse el llenado máximo. El recipiente para helado sólo debería llenarse hasta ¾ partes de su capcidad, ya que el helado se expande durante el proceso de congelación.
15. Nunca vierta los ingredientes para el helado directamente en la cavidad de la heladera sino al recipiente extraíble.
16. No introduzca objetos en el equipo ni la mano en el recipiente mientras el equipo esté funcionando.
17. Sólo utilice el equipo después de haberlo montado siguiendo debidamente las instrucciones.
18. Durante el funcionamiento del equipo, no deben taparse las rejillas de ventilación ni de la carcasa del compresor ni del accionamiento.

19. Nunca utilice el equipo con accesorios de aparatos ajenos.
20. No utilice objetos puntiagudos o cortantes en el recipiente que podrían dañarlo. Utilice una espátula de goma o madera para extraer el helado preparado del recipiente.
21. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.



No meta la mano en el equipo cuando esté funcionando. ¡Peligro de lesiones!

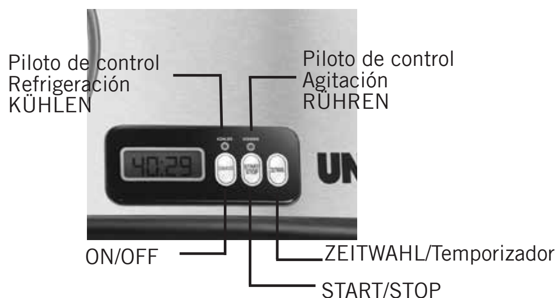
Cuando desempaquete la máquina déjela en reposo durante dos horas como mínimo antes de ponerla en funcionamiento. El refrigerante de la máquina deberá bajar de nivel antes, puesto que de lo contrario, el compresor podría resultar dañado.
Cuando desempaquete y retire el embalaje, no incline la máquina más de 45 º porque, de lo contrario, el compresor puede resultar dañado.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PONER EN SERVICIO

1. Previo a la puesta en servicio le recomendamos limpiar en agua caliente todas las piezas extraíbles, excepto la carcasa del compresor (4).
2. Limpie la carcasa y la cavidad para el recipiente de helado con un paño humedecido y bien escurrido.
3. Coloque el equipo sobre una superficie de trabajo plana y seca.

PREPARACIÓN DEL HELADO



1. Prepare los ingredientes para el helado según la receta. Si la receta especifica que los ingredientes deben cocerse previamente, cuécelos el día anterior para que la masa pueda enfriarse debidamente.
2. Deje enfriar la masa de helado preparada, o bien, los ingredientes necesarios en el frigorífico a una temperatura de 6 - 8 °C.
3. Triture la fruta inmediatamente antes de la preparación, añadiendo los trozos de fruta al final.
4. Añada el alcohol al final del tiempo de congelación y en dosis bajas, ya que el alcohol prolonga el tiempo de congelación.
5. Encaje el recipiente extraíble en la cavidad correspondiente de la carcasa del compresor (4).
6. Coloque el mecanismo agitador (2) en el eje que sobresale en el fondo del recipiente (3).
7. Vierta los ingredientes enfriados en el recipiente extraíble para helado. Procure no exceder el llenado máximo. El recipiente para helado sólo se debe llenar hasta ¾ partes de su capacidad, ya que el helado se expande durante el proceso de congelación.
8. Coloque la tapa en el recipiente.
9. Conecte el conector a una toma de corriente y encienda el equipo, actuando sobre el interruptor EIN/AUS. En pantalla se indica „60:00“. Ahora el equipo está preparado para el funcionamiento.
10. Ajuste el tiempo de funcionamiento deseado en intervalos de 10 minutos (10, 20, 30, 40, 50 ó 60 minutos), pulsando repetidamente la tecla de selección de tiempo.
11. Pulse la tecla START/STOP. El equipo comienza a mezclar los ingredientes. Se ilumina el piloto de control verde «Rühren [Agitación]»
12. Pasados unos 2 minutos se conecta adicionalmente la refrigeración y se ilumina el piloto de control rojo «Kühlen [Refrigeración]».
13. El indicador emite alternadamente el tiempo restante y la temperatura actual del equipo.
14. Durante el funcionamiento, podrá interrumpir el proceso de mezclado en cualquier momento, pulsando la tecla START/STOP. Para seguir, pulse nuevamente la tecla START/STOP.
15. Asimismo, podrá aumentar el tiempo de funcionamiento pulsando la tecla de selección de tiempo, con lo que el tiempo total se incrementa en intervalos de 5 minutos hasta un máximo de 60 minutos.
16. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el equipo se apagará automáticamente, emitiendo una señal acústica (diez pitidos). En pantalla se indica „0:00“.
17. Si no se retirase el helado en el transcurso de 10 minutos después de la emisión de la señal acústica, la función de refrigeración se conectará automáticamente para evitar que el helado se derrita.

18. La refrigeración automática refrigerará el helado durante un máximo de 1 hora en intervalos de 10 minutos.
19. Previo a retirar el helado, el equipo debe apagarse y desconectarse de la red.
20. Para retirar el helado, retire primero la tapa transparente.
21. Retire el recipiente del equipo y extraiga con cuidado el mecanismo agitador del helado.
22. Vierta el helado en un recipiente adecuado sin utilizar objetos cortantes o puntiagudos, sino una cuchara de plástico o madera, para no dañar el recubrimiento.
23. Si así lo desea, a continuación podrá utilizar la heladera nuevamente. Vuelva a seguir todos los pasos desde el paso 1.
24. Consejo:
    Si desea preparar un helado de frutas o un sorbete, retire el recipiente para helado inmediatamente después de que termine el programa, vierta el helado en un recipiente apto para el congelador y coloque dicho recipiente en el congelador para terminar el proceso de congelado. De no actuar así, este helado saldrá congelado por fuera, pero estando ligeramente líquido por dentro.
25. Si no desea preparar más helados, apague el equipo pulsando la tecla EIN/AUS.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Antes de limpiar el equipo siempre debe apagarlo, desconectarlo de la red.

1. No limpie el equipo nunca con o bajo agua u otros líquidos.
2. No utilice agentes limpiadores raspantes ni abrasivos.
3. Todas las piezas extraíbles pueden lavarse con agua y un detergente suave, excepto el accionamiento. **Estas piezas no son aptas para el lavavajillas. Asegúrese de no sumergir el recipiente en agua.**
4. Después limpie la carcasa del compresor con un paño humedecido.
5. Previo al ensamblaje, seque todas las piezas con un paño suave.

RECETAS: INDICACIONES GENERALES

A continuación encontrará unas indicaciones generales para la preparación de helados y unas recetas básicas. Asimismo, encontrará numerosos libros acerca de la preparación de helados en las librerías. Rogamos adapten siempre las cantidades mencionadas en las recetas al llenado máximo del recipiente para helado.

El helado sabe mejor recién preparado. Dado que el helado de producción casera no contiene conservantes se recomienda su consumo inmediato.

Si deseara conservar el helado, debería añadir 20 g de estabilizante para helados a la masa. El estabilizante para helados evita que los cristales de agua vuelvan a contraerse convirtiendo el helado en «crujiente». Podrá solicitar el estabilizante para helados dirigiéndose a:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Utilice sólo frutas muy maduras para sus helados de frutas.
Introduzca los trozos de frutas o bayas al final del proceso a través de la abertura en la tapa.
Utilice únicamente huevos muy frescos.
Podrá sustituir la leche por nata y la nata por leche.

Cuanta más nata utilice, más cremoso será el helado.
Podrá sustituir el azúcar por miel, sirope o edulcorante (excepto para los helados cremo-sos).

Podrá sustituir la leche por leche de soja.
Si quiere obtener un helado sólido, deje reposar la masa unos 15 - 20 minutos en el congelador antes de verterla en el recipiente o aumente el tiempo de funcionamiento de la heladera.

Procure que la masa esté como mínimo a temperatura de frigorífico antes de verterla en el recipiente. Cuanto más fría esté la masa, más corto será el tiempo de preparación (15–30 minutos).

El helado pierde su sabor y calidad después de poco tiempo.
Para conservarlo no debería guardarlo en el congelador dentro del recipiente para helado, sino verterlo en un recipiente adecuado con tapa.

El helado puede conservarse poco tiempo en el congelador.
El helado debería consumirse preferentemente en el transcurso de una semana. **Consuma el helado derretido o descongelado inmediatamente sin volver a enfriarlo.**

HELADO CREMOSO

Receta básica para helado cremoso
375 ml de nata, 80 g de miel, 2 yemas de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Mezcle los ingredientes inmediatamente antes del proceso de congelación, viértalos en el recipiente y prepare el helado cremoso.
Añada los ingredientes de sabor a su gusto.

Helado cremoso de vainilla
375 ml de nata, la pulpa de ½ vaina de vainilla, 80 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de chocolate
400 ml de nata, 40 g de chocolate con leche, 30 g chocolate negro, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal

Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de frambuesa
375 ml de nata, 5 g de vainilla azucarada, 80 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal, 175 ml de frambuesas trituradas
Mezcle la nata, la vainilla azucarada y la miel. Añada la yema de huevo, el huevo, la sal y el puré de frambuesa inmediatamente antes de preparar el helado.

HELADO DE NATA

El helado de nata se fabrica a partir de leche, nata, yema de huevo (si lo desea), azúcar y otros ingredientes. Su consistencia cremosa es el resultado de la agitación continua durante el proceso de congelación.

Receta básica helado de vainilla

250 ml de leche, 300 ml de nata, 1 vaina de vainilla, 1 pizca de sal, 3 yemas de huevo, 4 C. de azúcar

Caliente la leche y la nata, abra la vaina de vainilla y añada la pulpa y la sal a la leche. Mezcle la yema de huevo con el azúcar, añada poco a poco la leche caliente y mézclelo todo.

Deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas, elaborando después el helado en la heladera. CONSEJO: Añada al final 1 C. de Lacasitos u ositos de goma para los niños.

Helado de vainilla rápido

125 ml de leche, 375 ml de nata, 1 huevo, 4 C. de azúcar, 10–20 g de vainilla azucarada

Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Receta básica helado de chocolate

½ tableta de chocolate negro, ½ tableta de chocolate con leche, 300 ml de nata, 70 ml de leche, 1 huevo

Lleve a ebullición el chocolate y la leche y deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas. A continuación, añada 1 huevo a la masa y elabore el helado en la heladera.

Helado de chocolate rápido

180 ml de sirope de chocolate, 1 huevo, 180 ml de nata, 180 ml de leche

Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Helado de Moca

Prepare un helado de vainilla según la receta básica, pero disolviendo 2–3 C. de moca o café soluble en la leche caliente previo a la elaboración. Hacia el final del proceso de congelación, añada 1–2 C. de licor de café.

Helado de nueces

Caramelice 75 g de azúcar en una sartén, añada 75 g de nueces bien picadas y mezcle bien los ingredientes. Deje que la masa se enfríe en una tabla aceitada. Pique el crocante. Prepare un helado de vainilla según la receta básica, sustituyendo el azúcar por miel del bosque. Hacia el final del proceso de congelación, añada el crocante de nueces bien picado.

Helado de Amaretto

Prepare un helado de vainilla según la receta básica. Mezcle 125 g de Amaretti con 2–3 C. de Amaretto y añada estos ingredientes hacia el final del proceso de congelación.

RECETAS CON STEVIA

Puede sustituir el azúcar por stevia. En este caso, sustituya siempre aprox. 1/10 del peso de azúcar indicado por stevia (es decir, por ejemplo, en vez de 100 g de azúcar, utilice 10 g de stevia).
Hemos elaborado algunas recetas para usted. Sin embargo, tenga en cuenta que no se puede elaborar el helado de chocolate dado que la grasa y el azúcar provienen del chocolate en tableta. Tampoco se puede elaborar helado de vainilla, dado que aquí el azúcar actúa como portador indispensable de sabor.

Utilice solo huevos muy frescos. Consuma el helado en el plazo de una semana. Consuma el helado descongelado de inmediato y no vuelva a congelarlo.

Helado de kiwi

7 kiwis maduros, 15 g de stevia, 3 cucharadas de mousse de manzana, 375 ml de zumo de manzana, 3 claras de huevo, 1,5 cucharadas de zumo de limón

Pelar los kiwis, cortarlos en trozos y verterlos en un vaso alto. Añadir la stevia, la mousse de manzana y el zumo de manzana. Mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Batir la clara y el zumo de limón hasta obtener una crema y mezclar con la masa de kiwi. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Sorbete de guindas

375 g de guindas (en conserva, escurridas), 1,5 cucharadas de zumo de limón, 7,5 g de stevia, 375 ml de zumo de manzana, 1,5 sobres de gelatina soluble en frío

Verter todos los ingredientes en un vaso alto y mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Crema helada de tomate

(como entrante o entremés en días calurosos)

200 ml de zumo de tomate, 200 ml de puré de tomate (producto elaborado), 300 g de nata ácida, 150 g de nata dulce, ¾ cucharada de sal, 3 pizcas de stevia, 3 cucharadas de zumo de limón, ¾ cucharada de perejil finamente picado, ¾ cucharada de cebollino picado, 1,5 sobres de gelatina soluble en frío, pimienta negra y tabasco al gusto

Verter todos los ingredientes en un vaso alto y mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Consejo: También puede añadir entre 1 y 2 cucharadas de vinagre balsámico (según la cantidad preparada) y hojas de albahaca finamente picadas a la crema de tomate. En ese caso, no añada tabasco, perejil ni cebollino.

Helado de pepino

1,5 pepinos, 3 cucharadas de zumo de limón, 1,5 cucharadas de aceite de girasol, 1,5 cucharadas de aceite de oliva, 1,5 sobres de mezcla de especias de eneldo para ensalada de pepinos (o 3 cucharadas de eneldo finamente picado), 4,5 g de stevia, 1,5 sobres de gelatina soluble en frío, 3 claras de huevo, sal y pimienta al gusto

Pelar los pepinos y cortarlos por la mitad, quitar las pepitas, cortar en dados gruesos y verter en un vaso alto. Mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Añadir los demás ingredientes, menos la clara, y mezclar. Batir la clara con una pizca de sal hasta obtener una crema y añadirla con la batidora al puré de pepino. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 30 o 40 minutos.

Helado de suero de leche

300 ml de suero de leche, 150 ml de leche, 150 ml de nata, 3 yemas de huevo, 15 g de stevia, 1,5 cucharadita de ralladura de limón

Variante de preparación 1

Utilice esta variante de preparación rápida solamente si está seguro de tener huevos muy frescos.

Verter todos los ingredientes en un vaso alto y mezclar con la batidora hasta obtener un puré.

Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Variante de preparación 2

Batir la yema y la stevia al baño María hasta obtener una espuma. Hervir la leche y la nata y mezclar con la crema de huevo. Dejar enfriar. Lo mejor es preparar esta mezcla el día anterior. Cuando la crema de huevo esté completamente fría, añada el suero de leche (no añadirlo antes para evitar que cuaje). Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Helado de fresa

375 g de fresas, 15 g de stevia, 150 ml de leche, 150 ml de nata, 1,5 cucharadas de zumo de limón

Verter todos los ingredientes en un vaso alto y mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Consejo: Añada 1 o 2 cucharadas de albahaca o 1 o 2 cucharadas de hojas frescas de menta o de albahaca finamente picada.

En lugar de fresas puede utilizar también arándanos o frambuesas.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.

En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48806

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Objem:	1,5 litr
Max. plnící množství:	1.000 ml
Velikost:	D/Š/V 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Hmotnost:	Cca 12,1 kg
Přívod:	Cca 150 cm
Vybavení:	Plně automatický, samochladící kompresor pro plynulé chlazení, elegantní nerezový design, LCD displej zobrazující teplotu surovin a časový průběh, rozsah mrazení až do cca -35 °C, digitální časovač, nastavení na 10, 20, 30, 40, 50 nebo 60 min., odnímatelná nádoby , otvor ve víku pro přidávání přísad , silný motor vhodný pro trvalý chod
Příslušenství:	Návod k obsluze

CE

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje eventuální nebezpečí, která mohou mít za následek zranění nebo poškození přístroje.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pročtěte si prosím následující instrukce před uvedením přístroje do provozu a pečlivě je uschovejte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat,

čistit nebo provádět údržbu. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.

4. Přístroj napojte na střídavý proud dle typového štítku.
5. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
6. Po použití, před čištěním nebo při příp. poruše během provozu prosím vždy vytáhněte zástrčku.
7. Přístroj nikdy nenamáčejte do vody či jiné kapaliny a přívod chraňte před vlhkostí.
8. Přístroj i součásti nejsou vhodné do myčky nádobí.
9. Přístroj postavte na volný, rovný podklad.
10. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
11. Přístroj a jeho přívod nikdy neprovozujte či neodstavujte na nebo v blízkosti horkých ploch.
12. Přívod před použitím zcela odmotejte.
13. Kabel nesmí viset přes hranu pracovní plochy.
14. Maximální plnící množství nesmí být překročeno. Nádoba na zmrzlinu by měla být naplněna maximálně ze ¾, protože zmrzlina se v procesu mražení roztahuje.
15. Naplňte přísady pro zmrzlinu vždy do odnímatelné nádoby na zmrzlinu, nikdy ne přímo prohlubně zmrzlinovače.
16. Během provozu nepřidržujte v přístroji žádné předměty a nesahejte do nádoby rukou.
17. Přístroj používejte vždy pouze po správném sestavení.
18. Nikdy přístroj nepoužívejte bez nádoby na zmrzlinu!
19. Během provozu musí být větrací otvory jak na krytu kompresoru tak také na hnací části volné.
20. Neprovozujte přístroj s příslušenstvím od jiných výrobců.
21. V nádobě na zmrzlinu nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty. Tato by jimi mohla být poškrábána. Používejte gumové nebo dřevěné stěrky, abyste dostali hotovou zmrzlinu z nádoby.
22. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete

prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.



Nesahat do běžícího přístroje – hrozí nebezpečí poranění!

Při vybalování a odstraňování obalu dbejte na to, aby se přístroj nenaklonil více než o 45 °, protože jinak se může poškodit jeho kompresor.

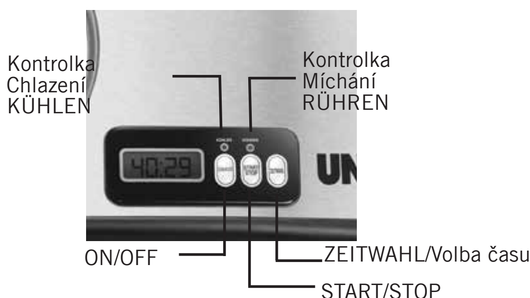
Nechte přístroj po vybalení minimálně dvě hodiny stát, než jej uvedete do provozu. Chladicí prostředek v přístroji se musí nejprve usadit, protože jinak může dojít k poškození kompresoru.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím doporučujeme všechny odnímatelné části kromě krytu kompresoru (4) omýt v horké vodě.
2. Otřete kryt, hnací část a výhlubeň pro nádobu na zmrzlinu dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
3. Přístroj postavte na suchý a rovný podklad.

PŘÍPRAVA ZMRZLINY



1. Přísady na zmrzlinu upravte dle receptu. Jedná-li se o zmrzlinové hmoty, které musí být předem uvařeny, udělejte to den předem, aby mohla hmota dobře vychladnout.
2. Ochlaďte připravovanou zmrzlinovou hmotu popř. potřebné přísady na teplotu chladničky, cca 6–8 °C.
3. Ovoce rozmixujte teprve před vlastní přípravou, kousky ovoce přidejte až na úplném konci přípravy.
4. Alkohol dávkujte v menším množství a přidávejte až ke konci doby mražení, protože alkohol dobu mražení prodlužuje.
5. Vsaďte odnímatelnou nádobu na zmrzlinu do odpovídající výhlubně tělesa kompresoru (4).
6. Míchadlo (2) nasaďte přesně na výstupek ve dně nádoby na zmrzlinu (3).
7. Naplňte zchlazené přísady do odnímatelné nádoby na zmrzlinu. Dbejte na to, abyste nepřesáhli maximální množství naplnění. Nádoba na zmrzlinu by měla být naplněna maximálně ze ¾, protože zmrzlina se v procesu mražení roztahuje.

8. Poklop nasaďte na nádobu na zmrzlinu.
9. Zástrčku zasuňte do zásuvky a přístroj zapněte spínačem ZAP/VYP. Na displeji se objeví „60:00“. Přístroj je připraven k provozu.
10. Opakovaným stisknutím tlačítka pro navolení času zvolte požadovaný čas provozu v krocích po 10 minutách (10, 20, 30, 40,50 nebo 60 minut).
11. Stiskněte tlačítko START/STOP. Přístroj začne s mícháním přísad. Rozsvítí se zelená kontrolka «Míchání».
12. Po cca 2 minutách je zapnuto chlazení a rozsvítí se červená kontrolka «Chlazení».
13. Střídavě je indikován zbývající čas a aktuální teplota v přístroji na zmrzlinu.
14. Během provozu můžete míchání kdykoli zastavit tím, že stisknete tlačítko START/STOP. Pro pokračování znova stiskněte tlačítko START/STOP.
15. Za provozu můžete jeho trvání prodloužit tím, že stiskněte tlačítko časového spínače, přičemž se celková doba prodlouží v krocích po 5 minutách až na max. 60 minut.
16. Po uplynutí nastaveného času se přístroj automaticky odpojí a zazní desetinásobný signalizační tón. Displej ukazuje „0:00“.
17. Není-li zmrzlina odebrána do 10 minut po zaznění signálu upozorňujícího, že je zmrzlina hotová, je zapnuta automatická funkce chlazení, která zamezí, aby se zmrzlina opět roztopila.
18. U automatické funkce chlazení je zmrzlina v krocích po 10 minutách chlazena po dobu max. 1 hodiny.
19. Před odebráním zmrzliny přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
20. Pro odebrání hotové zmrzliny odejměte nejprve průhledné víko.
21. Pak z přístroje odeberte nádobu na zmrzlinu a míchadlo opatrně vytáhněte ze zmrzliny.
22. Zmrzlinu naplňte do vhodné nádoby. Nepoužívejte k tomu ostré nebo špičaté předměty, ale plastové či dřevěné lžíce, aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy.
23. Chcete-li, můžete následně hned znova připravovat zmrzlinu. Začněte opět bodem 1.
24. Tip:
    Připravujete-li např. ovocnou zmrzlinu nebo sorbet, odeberte po skončení programu nádobu na zmrzlinu, zmrzlinu naplňte do nádoby vhodné k mražení a postavte ji do mrazničky, aby byla zmrzlina dostatečně zmražena. V opačném případě bude sice zmrzlina zvenčí zmražená do tuha, uvnitř ale bude příp. ještě lehce tekutá.
25. Nechcete-li již připravovat další zmrzlinu, vypněte pomocí spínače ZAP/VYP a vyjměte zástrčku z elektrické sítě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Před čištěním přístroj vždy vypněte, vytáhněte ze zásuvky a nechte zcela vychladnout.
Přístroj nikdy nečistěte s nebo pod vodou či jinou kapalinou.

1. Nepoužívejte žádné abrazivní či agresivní prostředky k čištění.
2. Odnímatelné části kromě hnací můžete omýt v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. **Díly nejsou vhodné k mytí v myčce. Dbejte na to, abyste nádobu na zmrzlinu neponořili do vody.**
3. Kryt kompresoru otřete navlhčeným hadříkem.
4. Všechny díly před smontováním pečlivě otřete měkkým hadříkem.

VŠEOBECNÉ POKYNY

Čerstvá zmrzlina chutná nejlépe. Domácí zmrzlina neobsahuje žádné konzervační látky a je proto určena k okamžité spotřebě.
Chcete-li však zmrzlinu uchovat déle. Měli byste do hmoty přidat 20 g zmrzlinového základu. Zmrzlinový základ zabrání, aby se krystalky ledu opět spojily a zmrzlina se tak stala „tříštivá“. Zmrzlinový základ obdržíte např. u:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Pro přípravu ovocné zmrzliny používejte pouze zcela zralé ovoce.
Kousky ovoce nebo lesní plody přidávejte až nakonec otvorem ve víku.
Používejte pouze velmi čerstvá vejce.
Mléko můžete nahradit smetanou a smetanu mlékem.
Čím více smetany použijete, tím je zmrzlina krémovější.
Cukr může být nahrazen medem, sirupem či sladidlem (ne u jemné zmrzliny).
Mléko může být nahrazeno sojovým mlékem
Přejete-li si tuhou zmrzlinu, postavte zmrzlinovou hmotu na 15-30 minut na výparník vaší chladničky než ji naplníte do nádoby na zmrzlinu, nebo nastavte delší dobu přípravy.
Dbejte na to, aby hmota měla teplotu odpovídající teplotě v chladničce, než ji naplníte do nádoby na zmrzlinu. Čím je hmota chladnější, tím kratší je čas přípravy (15 až 30 minut).
V krátké době ztratí chuť a kvalitu.
Pro skladování byste zmrzlinu nikdy neměli dávat do mrazničky v nádobě na zmrzlinu patřící k přístroji, nýbrž byste ji měli naplnit do vhodné nádoby s víkem.
Zmrzlina může být krátkodobě přechovávána na výparníku nebo v mrazničce.
Zmrzlinu spotřebujte během jednoho týdne. **Rozmraženou či změklou zmrzlinu ihned spotřebujte a nikdy znova nemrazte.**

JEMNÁ SMETANOVÁ ZMRZLINA

Jemná smetanová zmrzlina
375 ml smetany, 80 g včelího medu, 2 žloutky, 1 vejce, 1 špetka soli
Všechny přísady smíchejte bezprostředně před mražením, dejte do nádoby a zpracujte na jemnou smetanovou zmrzlinu.
Přidejte přísady dle chuti.

Vanilková jemná smetanová zmrzlina
375 ml smetany, ½ rozříznutého vanilkového lusku, 80 g včelího medu, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetku soli
Den předem uvařte smetanu, vanilkový lusk a med a nechte zchladnout na teplotu lednice. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl.

Čokoládová jemná smetanová zmrzlina
400 ml smetany, 40 g mléčné čokolády, 40 g hořké čokolády, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetka soli
Den předem uvařte smetanu a čokoládu a nechte zchladnout na teplotu lednice. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl.

Jemná malinová zmrzlina
375 ml smetany, ½ bal. vanilkového cukru, 80 g včelího medu, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetku soli
175 ml pyré z malin
Smíchejte smetanu, vanilkový cukr a med. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl a vmíchejte pyré z malin.

SMETANOVÁ ZMRZLINA

Smetanová zmrzlina se připravuje z mléka, smetany, příp. žloutku, cukru a ostatních přísad. Teprve stálým mícháním při mrazení získáte krémovou konzistenci.

Základní recept na smetanovou zmrzlinu

250 ml mléka, 300 ml smetany, 1 vanilkový lusk, 1 špetka soli, 3 žloutky, 4 PL cukru

Zahřejte mléko a smetanu, nařízněte vanilkový lusk, dřeň vyškrábejte a dejte do mléka, stejně tak sůl. Smíchejte žloutek s cukrem, pomalu přilévejte horké mléko a vše společně promíchejte.

Hmotu chlaďte 24 hod. v lednici, pak z ní ve zmrzlinovači připravte zmrzlinu.

TIP: Pro děti vmíchejte nakonec 1 PL lentilek nebo gumových medvídků.

Rychlá vanilková zmrzlina

125 ml mléka, 375 ml smetany, 1 vejce, 4 PL cukru, 1–2 bal. vanilkového cukru

Všechny přísady dobře smíchejte a promíchejte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Základní recept na čokoládovou zmrzlinu

po ½ tabulce hořké a mléčné čokolády, 300 ml smetany, 70 ml mléka, 1 vejce

Povařit čokoládu s mlékem a smetanou a na 24 hodin nechat chladit v lednici. Do hmoty pak vmíchejte 1 vejce a ve zmrzlinovači vyrobte zmrzlinu.

Rychlá čokoládová zmrzlina

180 ml čokoládového sirupu, 1 vejce, 180 ml smetany, 180 ml mléka

Všechny přísady smíchejte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Moka zmrzlina

Připravte vanilkovou zmrzlinu podle základního receptu, avšak před dalším zpracováním rozpusťte v horkém mléce 2–3 lžíce prášku moka nebo espreso. Ke konci procesu mražení přidejte 1–2 lžíce kávového likéru.

Zmrzlina z vlašských ořechů

75 g cukru zkaramelizujte na pánvi do světle hněda, přidejte 75 g sekaných vlašských ořechů a dobře promíchejte. Nechte vychladnout na naolejovaném plechu . Nasekejte krokant.

Podle základního receptu připravte vanilkovou zmrzlinu, přičemž cukr nahraďte lesním medem. Ke konci procesu mražení přidejte nasekaný krokant.

TIP: Vlašské ořechy nahraďte dýňovými semeny, dochuťte 1 lžící tykvového oleje.

Amaretto zmrzlina

Připravte vanilkovou zmrzlinu dle základního receptu. 125 g amaretto smíchejte s 2–3 lžícemi Amaretta a přidejte ke konci mražení.

OVOCNÁ ZMRZLINA

Ovocná zmrzlina se skládá z ovocného pyré s přidáním cukru, smetany, jogurtu a příp. bílku. Aby byla ovocná zmrzlina jemná, musí se po celou dobu mražení míchat.

Základní recept

300 g pyré z ovoce, 1 PL citrónové šťávy, 75-100 g cukru, 1 PL bílku, 150 ml smetany

Smíchejte ovocné pyré a citrónovou šťávu. Bílek a smetanu ušlehejte zvlášť do tuha, přidejte k ovocnému pyré. Ve zmrzlinovači přetvořte na

zmrzlinu. Při použití zavařeného ovoce můžete vynechat cukr.

Jogurtovo-ovocná zmrzlina

300 g libovolných bobulovin nebo peckovin (jahody, maliny, borůvky, meruňky, třešně atd.), trocha tekutého sladidla, 300 ml bílého jogurtu, 3 PL smetany

Příprava jako u jahodové zmrzliny.

Základní recept jahodová zmrzlina

400 g jahod, 2-3 PL cukru, 250 ml sladké smetany, 40 ml mléka

Jahody se všemi přísadami rozmixujte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Rychlá jogurtová zmrzlina

Jednoduše zpracujte 750 ml ovocného jogurtu (4,5 % obsahu tuku).

Zmrzlina mango-kokos

1 zralé mango, 1 kelímek bílého jogurtu, 200 ml kokosového mléka, 2–3 PL cukru, 2–3 PL strouhaného kokosu. Mango oloupejte, odstraňte pecku a rozmixujte, s ostatními přísadami z nich ve zmrzlinovači připravte zmrzlinu.

SORBET

Sorbet se může udělat téměř ze všech druhů ovoce a ovocných šťáv, např. z malin, meruněk, melounů, kiwi atd. Sorbet se při mražení musí stále míchat, aby se nevytvořily krystalky ledu. Sorbety nemusí být sladké a mohou se servírovat jako dezert. Jako mezichod menu se nabízí např. rajčatovo- nebo Campari-pomerančový sorbet. Obzvláště chutné je, když servírujete kuličku sorbetu ve skleničce sektu.

Základní recept

Smíchat 600–700 ml pyré z ovoce/ovocné šťávy, 75–100 g cukru (dle chuti a druhu ovoce), 1–2 PL bílku a ve zmrzlinovači vypracovat zmrzlinu.

Pro zjemnění můžete přidat 1 PL likéru, koňaku, malinové pálenky atd.

Při použití zavařeného ovoce jako např. Ananasu již zpravidla není třeba přidávat cukr.

Jahodový sorbet

375 g jahod, 1 ČL citrónové šťávy, 1 PL bílku, 3 PL cukru, 100 ml jablečné šťávy

Z přísad vytvořte pyré a zpracujte na sorbet.

Campari-pomerančový sorbet

650 ml pomerančové šťávy, 125 ml Campari, 1–2 PL bílku, cukr dle chuti

Ve zmrzlinovači přetvořte na sorbet a servírujte jako osvěžující předkrm.

Cassis-Sorbet

650 ml pyré z černého rybízu, šťáva z 1 citronu, 70 g cukru, 2 cl Crème de Cassis, 1 bílek

Pyré přepasírovat přes sítko, smíchat s citronovou šťávou, cukrem a likérem, vmíchat bílek a zpracovat na sorbet.

Sorbet šampaňské-bazalka

1 svazek bazalky, 125 g cukru, 250 ml suchého bílého vína, 250 ml šampaňského nebo sektu, šťáva z 1 citronu, 1 bílek

Omyté listy bazalky rozmixujte ve 100 ml bílého vína (pomocí mixeru ESGE-Zauberstab) a nechte projít asi ½ hod. Povařte cukr se zbylým bílým vínem. Bazalkové víno přelijte přes jemné sítko, se zchlazeným cukrovým sirupem, šampaňským, citronovou šťávou, bílkem zpracujte ve zmrzlinovači na sorbet a servírujte jako předkrm nebo mezi chody. TIP: Bez bazalky a s trochou cukru osvěžující dezert.

PARFAIT

Základem pro parfait je bílek a cukr, které jsou ve vodní lázni našlehány do krémova a dále zpracovány s dalšími přísadami a smetanou do krémové zmrzliny.

Parfait z jablek a kalvádosu

375 g jablek, 1 citron, 2,5 PL kalvádosu, 1 vejce, 1 žloutek, 75 g cukru, 250 ml smetany

Jablka oloupejte a nakrájejte na malé kostičky, smíchejte s citronovou šťávou. 1 PL jablkových kostiček odeberte, zbytek povařte do měkka s 1–2 PL vody, rozmixujte. Z vajec a cukru ušlehejte ve vodní lázni pěnu. Vmíchejte jablečné pyré a hmotu nechte vychladnout. Smetanu ušlehejte do tuha a vmíchejte. Ve zmrzlinovači vytvořte krémovou zmrzlinu. Krátce před koncem mražení přidejte kostičky jablek.

Servírujte se sirupem z černého rybízu nebo ostružin.

Pralinkové parfait

50 g cukru, 80 ml vody, 2 žloutky, 1 bal. vanilkového cukru, na špičku nože nastrouhané pomerančové kůry, 75 g čokoládové polev, 60 g nugátu, 1–2 PL kakaového likéru nebo rumu, 250 ml smetany

Povařte cukr s vodou, nechte vychladnout. Ve vodní lázni ušlehejte krém ze žloutku s cukrovou vodou, vanilkového cukru a pomerančové kůry. Čokoládovou polevu a nugát rozpusťte ve vodní lázni a smíchejte se žloutkovou hmotou, přidejte likér nebo rum. Do vychlazené hmoty přidejte do tuha ušlehanou smetanu a ve zmrzlinovači vytvořte krémové parfait.

RECEPTY SE STÉVIÍ

Cukr můžete nahradit stévií. Pak vždy nahraďte cca 1/10 uvedeného množství cukru stévií (tedy např. místo 100 g cukru použijte 10 g stévie).

Vytvořili jsme pro Vás několik návrhů receptů. Dbejte však na to, že není možné vyrobit čokoládovou zmrzlinu, protože u ní pochází tuk a cukr z tabulkové čokolády. Stejně tak není možné vyrobit vanilkovou zmrzlinu, protože cukr funguje jako nezbytný nosič chuti.

Používejte pouze velmi čerstvá vejce.

Spotřebujte zmrzlinu během jednoho týdne. Roztátou nebo změklou zmrzlinu ihned spotřebujte a nenechávejte ji znovu mrazit.

Kiwi zmrzlina

7 zralých kiwi, 15 g stévie, 3 polévkové lžíce jablečného pyré, 375 ml jablečné šťávy, 3 bílky, 1,5 polévkové lžíce citrónové šťávy

Oloupejte kiwi, nakrájejte je na kousky a dejte do vysokého poháru. Přidejte stévii, jablečné pyré a jablečnou šťávu. Rozmixujte tyčovým mixérem. Bílek a citrónovou šťávu rozšlehejte do krémova a smíchejte s hmotou z kiwi. Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 40 minut mrazit.

Višňový sorbet

375 g višní (z kompotu, okapané), 1,5 polévkové lžíce citrónové šťávy, 15 g stévie, 375 ml jablečné šťávy, 1,5 balení za studena rozpustné želatiny

Všechny přísady vložte do vysokého poháru a rozmixujte tyčovým mixérem. Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 40 minut mrazit.

Mražený rajčatový krém

(jako předkrm nebo mezichod v horkých dnech)

200 ml rajčatové šťávy, 200 ml rajčatového pyré (hotový produkt), 300 g zakysané smetany, 150 g sladké smetany, ¾ polévková lžíce soli, 3 špetky stévie, 3 polévkové lžíce citrónové šťávy, ¾ polévková lžíce velmi jemně nasekané petrželky, ¾ polévková lžíce nasekané pažitky, 1,5 balení za studena rozpustné želatiny, černý pepř a tabasko podle chuti

Všechny přísady vložte do vysokého poháru a rozmixujte tyčovým mixérem. Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 40 minut mrazit.

Tip: Do rajčatového krému můžete také přidat 1 až 2 polévkové lžíce (podle připravovaného množství) balsamikového octa a jemně nasekané listy bazalky. Pak se nepoužije tabasko, petrželka a pažitka.

Okurková zmrzlina

1,5 salátové okurky, 3 polévkové lžíce citrónové šťávy, 1,5 polévkové lžíce slunečnicového oleje, 1,5 polévkové lžíce olivového oleje, 1,5 balení směsi koření „kopr" pro okurkový salát (nebo 3 polévkové lžíce velmi jemně nasekaného kopru), 4,5 g stévie, 1,5 balení za studena rozpustné želatiny, 3 bílky, sůl a pepř podle chuti

Oloupejte okurky, rozkrojte je na poloviny, vyloupejte jádra, nakrájejte na velké kostky a dejte do vysokého poháru. Rozmixujte tyčovým mixérem. Přidejte všechny další přísady kromě bílku a rozmixujte. Bílky se špetkou soli rozšlehejte do krémova a šlehací metlou vpracujte do okurkového pyré. Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 30 až 40 minut mrazit.

Zmrzlina z podmáslí

400 ml podmáslí, 200 g mléka, 200 ml šlehačky, 4 žloutky, 20 g stévie, 1 čajová lžička nastrouhané citrónové kůry

Varianta přípravy 1

Tuto rychlou variantu přípravy zvolte jen tehdy, když si jste jisti, že používáte velmi čerstvá vejce.

Všechny přísady vložte do vysokého poháru a rozmixujte tyčovým mixérem.

Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 40 minut mrazit.

Varianta přípravy 2

Žloutky a stévii ve vodní lázni ušlehejte do pěny. Povařte mléko a šlehačku, vmíchejte do žloutkového krému a nechte vychladnout. Nejlepší je připravovat tuto směs den předem. Když je žloutkový krém kompletně vychlazený, vmíchejte podmáslí (nevmíchávejte jej dříve, protože podmáslí se jinak srazí). Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 40 minut mrazit.

Jahodová zmrzlina

375 g jahod, 15 g stévie, 150 ml mléka, 150 ml šlehačky, 1,5 polévkové lžíce citrónové šťávy

Všechny přísady vložte do vysokého poháru a rozmixujte tyčovým mixérem. Vložte do zmrzlinového přístroje a nechte cca 40 minut mrazit.

Tip: Přidejte buď 1 až 2 polévkové lžíce balsamika nebo 1 až 2 polévkové lžíce velmi jemně nasekaných listů máty nebo bazalky.

Místo jahod můžete použít také borůvky nebo maliny.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ



Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:
Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.
Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48806

DANE TECHNICZNE



Moc:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Pojemność:	1,5 litry
Max. ilość napełnienia:	1 000 ml
Rozmiary:	B/T/H 39,0 x 26,0 x 23,0 cm
Ciężar:	Ok. 12,1 kg
Przewód zasilający:	Ok. 150 cm
Wyposażenie:	Automatyczna, samochłodzaca sprezarka do ciagłego wytwarzania niskiej temperatury, elegancki dizajn ze stali nierdzewnej, zakres zamrazania do około -35 °C, wyswietlacz LCD: Wyswietlacz temperatury, czas pozostały, wyjmowany pojemnik na lody z powłoka antyadhezyjna ułatwiajaca czyszczenie, programator cyfrowy, mozliwosc nastawienia na 10, 20, 30, 40, 50 lub 60 minut.
Akcesoria:	Instrukcja obsługi

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem prosimy dokładnie przeczytać instrukcję użytkowania i zachować ją.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać,

obsługiwać, czyścić ani konserwować.Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

4. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego zgodnie z tabliczką znamionową.
5. To urządzenie nie nadaje się do użytku w połączeniu z zegarem sterującym lub systemem zdalnego sterowania.
6. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy prosimy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
7. Urządzenia nie zanurzać do wody ani do innej cieczy, przewód chronić przed wilgocią.
8. Urządzenie i części nie nadają się do mycia w zmywarce.
9. Postawić urządzenie na wolnej, płaskiej powierzchni.
10. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
11. Ze względów bezpieczeństwa urządzenia i przewodu nie umieszczać na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu ani nie używać urządzenia na nich.
12. Przed użyciem przewód całkowicie rozwinąć.
13. Przewód nie może zwisać na krawędzi powierzchni roboczej.
14. Nie przekraczać maksymalnej ilości napełnienia. Pojemnik napełniać maksymalnie do ¾, gdyż lody w procesie zamrażania rozszerzają się.
15. Składniki wkładać zawsze do wyjmowanego pojemnika, nigdy bezpośrednio w zagłębienie maszyny do lodów.
16. Nigdy nie używać urządzenia bez pojemnika na lody!
17. Podczas pracy nie trzymać żadnych przedmiotów w pracującym urządzeniu i nie wkładać rąk do pojemnika.
18. Urządzenie używać wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
19. Podczas pracy szczeliny wentylacyjne na obudowie sprężarki i na części napędowej nie mogą być zasłonięte.
20. Nie używać tego urządzenia z akcesoriami innych urządzeń.
21. Do pojemnika nie używać żadnych szpiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogą one porysować pojemnik. Używać szpatułki z tworzywa sztucznego lub drewna, aby

wyjąć gotowe lody z pojemnika.

22. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód przyłączeniowy, czy nie wystąpiło zużycie lub uszkodzenie. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Niewłaściwe naprawy mogą powodować niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji. UWAGA: Napełniać tylko wodą pitną.



Nie wkładać ręki do pracującego urządzenia - istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!

Po rozpakowaniu urządzenia i usunięciu zabezpieczeń, nie należy pochylić urządzenie więcej niż 45 °, aby zapobiec uszkodzeniu sprężarki wewnątrz urządzenia.

Po rozpakowaniu, proszę nie włączać urządzenia przez co najmniej dwie godziny. Czynnik chłodzący musi się najpierw uregulować, aby nie dopuścić do uszkodzenia sprężarki.

Producent nie przyjmuje żadnej odpowiedzialności za błędny montaż, niewłaściwe lub błędne używanie lub po wykonaniu napraw przez nieupoważnione osoby trzecie.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem zalecamy wypłukanie w ciepłej wodzie wszystkich wyjmowanych części za wyjątkiem obudowy sprężarki (4).
2. Obudowę i wgłębienie na pojemnik przetrzeć wilgotną, dobrze wyciśniętą ścierką.
3. Urządzenie ustawić na równej i suchej powierzchni.

PRZYGOTOWANIE LODÓW



1. Przygotować składniki lodów zgodnie z przepisem. Gdy chodzi o masę lodową, która musi być najpierw gotowana, wykonać to poprzedniego dnia, aby masa mogła dobrze ochłodzić się.
2. Chłodzić przygotowaną masę lub potrzebne składniki w temperaturze lodówki około 6-8 °C.
3. Miazgę z owoców zrobić bezpośrednio przed przygotowaniem, kawałki owoców dodać pod koniec przygotowania.
4. Alkohol oszczędnie dozować i dodać dopiero pod koniec zamrażania, ponieważ alkohol wydłuża czas zamrażania.
5. Wyjmowany pojemnik włożyć w odpowiednie zagłębienie obudowy sprężarki (4).
6. Mieszadło (2) umieścić dokładnie na wale na spodzie pojemnika na lody (3).

7. Ochłodzone składniki włożyć w wyjmowany pojemnik. Zwrócić uwagę na to, aby nie przekroczyć maksymalnego napełnienia. Pojemnik napełniać maksymalnie do ¾, gdyż lody rozszerzają się przez proces zamrażania i wprowadzone powietrze.
8. Założyć pokrywę na pojemnik.
9. Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka i włączyć urządzenie wyłącznikiem POWER.
10. Ustaw żądany czas pracy poprzez wielokrotne naciśniecie przycisku do ustawiania czasu w odstępach po 10 minut .
11. Naciśnij przycisk START/STOP. Po kilku sekundach urządzenie zacznie mieszanie składników. Zapali się zielona lampka kontrolna.
12. Ok. 2 minuty później włączy się chłodzenie i zapali się czerwona lampka kontrolna.
13. Wyświetlacz pokazuje na zmianę pozostały czas oraz temperaturę zbiornika chłodzącego.
14. W trakcie pracy urządzenie można w każdej chwili zatrzymać, wciskając przynajmniej na 2 sekundy przycisk START/STOP.
15. W trakcie pracy można przedłużyć czas pracy urządzenia, wciskając przycisk do ustawiania czasu, przy czym czas całkowity przedłuży się w odstępach po 5 minut do maksymalnie 50 minut.
16. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie i zabrzmi dziesięciokrotny sygnał. Wyświetlacz pokaże „0:00“. Gotowy krem lodowy można wyjąć.
17. Jeżeli lód nie jest jeszcze całkowicie gotowy, można, poprzez min. 2 sekundowe naciśniecie przycisku START/STOP, włączyć ponownie urządzenie. Należy wtedy za pomocą przycisku do wyboru czasu wybrać żądany czas pracy, tak jak opisano to powyżej. Nacisnąć ponownie przycisk START/STOP. Urządzenie będzie działać ponownie zgodnie z wybranym czasem działania i po zakończeniu powróci do ustawień wyjściowych.
18. Jeżeli lody nie zostaną wyciągnięte w ciągu 10 minut od sygnału dźwiękowego, włączy się automatycznie funkcja chłodzenia, która zapobiegnie rozpuszczeniu się lodów.
19. Przy automatycznej funkcji chłodzenia lód będzie chłodzony w odstępach 10 minutowych do maksymalnie godziny. Następnie urządzenie powróci do ustawień wyjściowych.
20. Przed wyciągnięciem kremu lodowego proszę wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
21. Aby wyciągnąć gotowe lody należy najpierw zdjąć napęd i następnie przeźroczystą pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
22. Zdejmij z urządzenia pojemnik na lód i wyciągnij ostrożnie mieszadło z lodów.
23. Napełnij odpowiednie pojemniki lodami. Nie używaj ostrych lub spiczastych przedmiotów, tylko plastikowych lub drewnianych łyżek.
24. Jeżeli nie chcesz przygotować kolejnych lodów, wyłącz urządzenie przyciskiem WŁĄCZ/WYŁĄCZ (POWER).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka i ochłodzić urządzenie.

1. Urządzenia nie czyścić nigdy wodą lub pod wodą lub inną cieczą. Szczególnie silnik i sprężarka nie mogą kontaktować się z wodą.
2. Nie używać skrobiących ani szorujących środków czyszczących.
3. Wyjmowane części można myć w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń. Części nie nadają się do mycia

w zmywarce. **Zwrócić uwagę na to, aby nie zanurzać pojemnika na lody do wody.**

4. Przetrzeć obudowę sprężarki wilgotną ścierką.
5. Przed złożeniem dobrze wysuszyć wszystkie części miękką ścierką.
6. Uwaga: Zanim ponownie użyje się maszyny do lodów, ze względów higienicznych upewnić się, czy wszystkie części zostały dokładnie wymyte i wysuszone.

INFORMACJE OGÓLNE

Poniżej znajdziecie Państwo wskazówki do przygotowania lodów jak również niektóre podstawowe przepisy. W księgarniach znajdziecie Państwo wiele książek o przygotowaniu lodów. Proszę zawsze dopasować ilości podane w przepisach do maksymalnej pojemności zbiornika na lód. Świeże lody smakują najlepiej. Samodzielnie przygotowane lody nie zawierają środków konserwujących i dlatego są przewidziane do natychmiastowego spożycia. Jeżeli jednak chcecie Państwo dłużej przechować lody, należy dodać do masy 20g bazy lodowej. Baza lodowa zapobiega ponownemu tworzeniu się kryształków wody i „rozbiciu" lodów. Bazę lodową można kupić np. u:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Do lodów owocowych proszę używać tylko dojrzałych owoców.
Kawałki owoców lub jagód proszę dodać dopiero na końcu przez otwór w pokrywie.
Proszę używać tylko świeżych jaj.
Zamiast mleka można użyć śmietany, zamiast śmietany mleka.
Im więcej będzie użytej śmietany, tym bardziej kremowa będzie masa lodowa.
Zamiast cukru można użyć miodu, syropu lub słodzika (nie używać przy softeis).
Zamiast mleka można użyć mleczka sojowego.
Jeżeli życzycie sobie Państwo gęstych lodów, proszę postawić masę lodową na 15-30 minut do zamrażalnika lodówki, zanim zostanie wrzucona do pojemnika na lód lub proszę nastawić dłuższy czas działania.
Proszę zwrócić uwagę, aby masa lodowa była przynajmniej tak zimna jak z lodówki, zanim zostanie wrzucona do pojemnika na lód. Im zimniejsza masa, tym krótszy czas przygotowania (15 do 30 minut). Po upływie krótkiego czasu lody tracą na jakości i smaku. Do przechowania lodów w zamrażalniku, proszę nigdy nie używać pojemnika na lód, lecz zawsze przerzucić lody do odpowiedniego pojemnika z pokrywą.
Lody mogą być przechowywane przez krótki czas w zamrażalce lub zamrażalniku.
Proszę spożyć lody w przeciągu tygodnia. **Zamrożone lub odmrożone lody należy spożyć natychmiast i nie zamrażać ponownie.**

MIĘKKIE LODY

Softeis - Przepis podstawowy
700ml śmietany, 120g miodu pszczelego, 4 żółtka, 2 jajko, 2 szczypta soli

Wymieszać wszystkie składniki bezpośrednio przed mrożeniem, wrzucić do pojemnika i przerobić na softeis. Wg smaku dodać składniki smakowe.

Softeis o smaku waniliowym

700ml śmietany, 1 obranej laski wanilii, 120g miodu pszczelego, 2 żółtko, 2 jajko, 2 szczypta soli

Śmietanę, wanilię i miód poprzedniego dnia zagotować i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów dodać żółtko, jajko i sól.

Softeis o smaku czekoladowym

700ml śmietany, 80g pełnomlecznej czekolady, 80g gorzkiej czekolady, 2 żółtko, 2 jajko, 2 szczypta soli

Śmietanę, i czekoladę poprzedniego dnia zagotować i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów dodać żółtko, jajko i sól.

Softeis o smaku malinowym

500ml śmietany, 1 paczki cukru waniliowego, 120g miodu pszczelego, 2 żółtko, 2 jajko, 2 szczypta soli, 250ml utartych malin. Śmietanę, cukier waniliowy i miód poprzedniego dnia zagotować i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów dodać żółtko, jajko, sól i utarte maliny.

LODY ŚMIETANKOWE

Lody śmietankowe przygotowuję się z mleka, śmietany, ew. żółtka i innych składników. Swoją kremową konsystencję otrzymują one dopiero w trakcie ciągłego mieszania w trakcie mrożenia.

Przepis podstawowy na lody waniliowe

350ml mleka, 550 ml śmietany, 1 laska wanilii, 1 szczypta soli, 4 żółtka, 6 łyżki cukru

Mleko i śmietanę podgrzać, rozciąć laskę wanilii, wyciągnąć miąższ i wrzucić do mleka, dodać sól. Żółtko wymieszać z cukrem, powoli dolać ciepłe mleko i wszystko dobrze wymieszać. Masę chłodzić przez 24 godziny w lodówce, następnie przerobić na lody w maszynce do lodów. Wskazówka: Dla dzieci na koniec dodać 1 łyżkę smarties lub misków żelków.

Szybkie lody waniliowe

250ml mleka, 700ml śmietany, 1 jajko, 9 łyżki cukru, 1-2 paczki cukru waniliowego

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i wrzucić do maszynki do lodów aby przerobić na lody.

Przepis podstawowy na lody czekoladowe

Po 1 tabliczki czekolady pełnomlecznej i gorzkiej, 600ml śmietany, 140ml mleka, 2 jajko

Czekoladę zagotować z mlekiem i śmietaną i zostawić w lodówce na 24 godziny w celu schłodzenia. Następnie wmieszać do masy 1 jajko i wrzucić do maszynki do lodów aby przerobić na lody.

Szybkie lody czekoladowe

300ml syropu czekoladowego, 2 jajko, 300ml śmietany, 300ml mleka

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i wrzucić do maszynki do lodów aby przerobić na lody.

Lody orzechowe

150g cukru przetworzyć na jasnobrązowy karmel, dodać 150g rozdrobnionych orzechów włoskich i dobrze wymieszać. Schłodzić na naoliwionej płycie. Krokant (orzechy zapiekane z cukrem) rozdrobnić

Przygotować lody waniliowe wg przepisu podstawowego, zastępując cukier miodem leśnym. Pod koniec procesu mrożenia dodać rozdrobniony krokant orzechowy. Wskazówka: Można zastąpić orzechy włoskie pestkami dyni, przyprawić 1 łyżką oleju z pestek dyni.

Lody amaretto

Przygotować lody waniliowe wg przepisu podstawowego. Wymieszać 250g amaretti z 2-3 łyżkami amaretto i dodać pod koniec procesu mrożenia.

LODY OWOCOWE

Lody owocowe składają się z przetartych owoców z dodatkiem cukru, śmietany lub jogurtu i ew. białka. Aby lody owocowe były sprężyste, muszą być ciągle mieszane w trakcie mrożenia.

Przepis podstawowy

550g utartych owoców, 2 łyżka soku z cytryny, 125–150g cukru, 2 łyżka białka, 250ml śmietany

Utarte owoce wymieszać z cukrem i sokiem z cytryny. Białko i śmietanę osobno ubić na sztywno i dodać do startych owoców. Przerobić na lody w maszynce do lodów.

Przy użyciu owoców z puszki można zrezygnować z dodatku cukru.

Lody owocowojogutowe

500g dowolnych jagód lub owoców pestkowych (truskawek, malin, borówek, morel, wiśni itp.), troszkę płynnego słodzika, 500ml naturalnego jogurtu, 6 łyżki śmietany

Przygotować w sposób podany przy lodach truskawkowych.

Lody truskawkowe - przepis podstawowy

500g truskawek, 3–4 łyżki cukru, 350ml słodkiej śmietany, 50ml mleka

Truskawki wraz ze wszystkimi składnikami drobno posiekać i przerobić na lody w maszynce do lodów.

Szybkie lody owocowojogurtowe

Proszę po prostu przerobić 750ml jogurtu owocowego (4,5% tłuszczu).

Lody mango-kokos

2 dojrzałe mango, 1 kubek jogurtu naturalnego, 200ml mleczka kokosowego, 2–3 łyżki cukru, 3łyżki wiórek kokosowych

Obrać mango, usunąć pestki i zetrzeć, przerobić na lody w maszynce do lodów wraz z pozostałymi uprzednio schłodzonymi składnikami.

SORBET

Sorbet można przygotować z prawie wszystkich rodzajów owoców i soków owocowych, np. z malin, moreli, melonów, kiwi itp. Sorbet musi być w trakcie mrożenia ciągle mieszany, aby nie wytworzyły się żadne kryształki lodu. Sorbet nie musi być słodki i nie musi być serwowany jako deser. Sorbet pomidorowy lub campari-pomarańczowy sorbet można śmiało ująć jako przystawkę w menu. Sorbet jest szczególnie smaczny, jeżeli będzie serwowany w postaci kulki w kieliszku wina musującego.

Przepis podstawowy

600–700ml utartych owoców / soków, 75-100g cukru (wg smaku i rodzaju owoców), 1–2 łyżek białka wymieszać i przerobić na sorbet w maszynce do lodów.

W celu ulepszenia można dodać 1 łyżkę likieru, koniaku, nalewki malinowej itp. Przy użyciu owoców z puszki jak np. ananasów, można z reguły zrezygnować z dodatku cukru.

Sorbet truskawkowy

500g truskawek, 2 łyżeczka soku z cytryny, 2 łyżka białka, 4–5 łyżki cukru, 200ml soku jabłkowego

Zetrzeć składniki i przerobić na sorbet.

Sorbet campari-pomarańczowy

650ml soku pomarańczowego, 125ml campari, 1–2 łyżki białka, cukier wg smaku

Przerobić na sorbet w maszynce do lodów i podawać jako odświeżającą przystawkę przed obiadem.

Sorbet cassis

650ml utartych czarnych porzeczek, sok z 1 cytryny, 100g cukru, 2 cl creme de Cassis, 1 białko

Przepuścić utarte porzeczki przez sitko, wymieszać z sokiem z cytryny, cukrem i likierem, dodać białko i przerobić na sorbet.

Sorbet z kwiatów czarnego bzu

600ml wody, 250g cukru pudru, 8–10 kwiatów czarnego bzu, 1 cytryna, 1 białko

Zagotować wodę z cukrem. Kwiaty czarnego bzu umyć, otrzepać aby wysuszyć i wrzucić do syropu cukrowego, który już się nie gotuje, na 30 minut aby przesiąkły. Przelać przez sitko. Wycisnąć cytrynę i dodać sok. Syrop z czarnego bzu schłodzić. Zimny syrop z czarnego bzu razem z białkiem przerobić w maszynce do lodów na sorbet. Serwować z owocami sezonowymi (jak porzeczki, truskawki) i usmażonymi owocami czarnego bzu.

Sorbet z szampana z bazylią

1 pęczek bazylii, 125 g cukru, 250ml wytrawnego białego wina, 125ml szampana lub wina musującego, sok z 1 cytryny, 1 białko

Umyte liście bazylii zmiksować w 100ml wytrawnego białego wina (za pomocą ESGE-Zauberstaub) i zostawić na pół godziny aby nasiąkło. Zagotować resztę wina z cukrem. Wino z bazylią przelać przez drobne sitko, wymieszać ze schłodzonym syropem z cukru, szampanem, sokiem z cytryny, białkiem i przerobić w maszynce do lodów na sorbet. Podawać jako przystawkę do obiadów lub przekąskę.

Wskazówka: Bez bazylii i z większą ilością cukru powstaje odświeżający deser.

PARFAIT

Podstawa parfait składa się z żółtka i cukru, które należy ubić w kąpieli wodnej na krem a następnie wraz z innymi składnikami i śmietaną należy przerobić na kremowe lody.

Parfait pralinowe

75g cukru, 100ml wody, 3 białka z jaj, 1 paczka cukru waniliowego, 1–2 startej skórki pomarańcza, 100g kuwertury, 80g nugatu, 2-3 łyżki likieru kakaowego lub rumu, 330ml śmietany

Zagotować wodę z cukrem, schłodzić. Żółtko z wodą z cukrem, cukrem waniliowym i skórką pomarańczy w kąpieli wodnej ubić na krem. Kuwerturę i nugat rozpuścić w kąpieli wodnej i wymieszać z masą z białka z jaj, dodać likier lub rum. Dodać ubitą na sztywno śmietanę i w maszynce do lodów przerobić na kremowy parfait.

Parfait z jabłkami i calvados

400g jabłek, 1 cytryna, 3,5 łyżki calvados, 1 jajko, 2 żółtko, 100g cukru, 300ml śmietany

Jabłka obrać i pociąć w małe kostki, wymieszać z sokiem cytrynowym. Odłożyć na talerzyk 1 łyżkę kostek z jabłka , resztę ugotować na miękko z 1-2 łyżek wody. Jajko i cukier w kąpieli wodnej ubić na pianę. Starte jabłka dodać i schłodzić masę. Ubić śmietanę i dodać. Zamrozić w maszynce do lodów na kremowe lody. Krótko przed końcem czasu mrożenia dodać kostki z jabłka i calvados.

Serwować z sosem cassis lub jeżynowym.

PRZEPISY Z ZASTOSOWANIEM STEWII

Cukier można zastąpić stewią. Stewii należy używać zawsze w proporcji ok. 1:10, tzn. zamiast 100 g cukru należy użyć 10 g stewii.
Przygotowaliśmy dla Państwa niektóre przepisy. Prosimy zwrócić uwagę, że nie jest możliwe zrobienie lodów czekoladowych z użyciem stewii, gdyż w tych lodach tłuszcz i cukier pochodzą z tabliczki czekolady. Nie jest możliwe również zrobienie lodów waniliowych, gdyż w tym przypadku cukier jest nieodłącznym nośnikiem smaku.
Używać tylko bardzo świeżych jaj.

Spożyć lody w ciągu jednego tygodnia. Rozmrożone lody natychmiast spożyć i nie zamrażać ich ponownie.

Lody o smaku kiwi

7 dojrzałych owoców kiwi, 15 g stewii, 3 łyżki musu jabłkowego, 375 ml soku jabłkowego, 3 białka, 1,5 łyżki soku z cytryny

Obrać kiwi, pokroić w kawałki i włożyć do wysokiego pojemnika. Dodać stewię, mus jabłkowy i sok jabłkowy. Rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Ubić białka i sok z cytryny na gładką pianę i zmieszać z masą z kiwi. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Sorbet wiśniowy

375 g wiśni (ze słoika, odsączonych), 1,5 łyżki soku z cytryny, 7,5 g stewii, 375 ml soku jabłkowego, 1,5 opakowania żelatyny rozpuszczalnej na zimo

Włożyć wszystkie składniki do wysokiego pojemnika i rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Mrożony krem z pomidorów

(jako przekąska w gorące dni)

200 ml soku pomidorowego, 200 ml puree z pomidorów (gotowy produkt), 300 g kwaśnej śmietany, 150 g słodkiej śmietany, ¾ łyżka soli, 3 szczypty stewii, 3 łyżki soku z cytryny, 1 łyżka bardzo drobno posiekanej pietruszki, 1,5 łyżka posiekanego szczypiorku, 1,5 opakowania żelatyny rozpuszczalnej na zimno, czarny pieprz i tabasco do smaku

Włożyć wszystkie składniki do wysokiego pojemnika i rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Porada: Do kremu z pomidorów można dodać 1 - 2 łyżek (zależnie do ilości) octu balsamicznego i drobno posiekaną bazylię. Należy wówczas zrezygnować z tabasco, pietruszki i szczypiorku.

Lody ogórkowe

1,5 ogórki sałatkowe, 3 łyżki soku z cytryny, 1,5 łyżki oleju słonecznikowego, 1,5 łyżki oliwy z oliwek, 1,5 opakowania przyprawy „Koperek“ do sałatki z ogórków (lub 3 łyżki bardzo drobno posiekanego koperku), 4,5 g stewii, 1,5 opakowania żelatyny rozpuszczalnej na zimno, 3 białka, sól i pieprz do smaku

Ogórki obrać, przekroić na pół, wydrążyć pestki, pokroić w grubą kostkę i wsypać do wysokiego pojemnika. Rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Dodać i zmiksować pozostałe składniki, oprócz białek. Białka ubić ze szczyptą soli na gładką pianę i wymieszać trzepaczką do ubijania z puree z ogórków. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 30–40 minut.

Lody z maślanki

300 ml maślanki, 150 ml mleka, 150 ml śmietany, 3 żółtka, 15 g stewii, 1,5 łyżeczka startej skórki z cytryny

Wariant 1

Ten szybki wariant można wybrać tylko wtedy, gdy używa się bardzo świeżych jaj.

Włożyć wszystkie składniki do wysokiego pojemnika i rozdrobnić na puree blenderem ręcznym.
Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Wariant 2

Żółtka i stewię ubić w kąpieli wodnej na puszystą masę. Mleko i śmietanę zagotować, zmieszać z masą z żółtek, odstawić do ochłodzenia. Masę najlepiej przygotować dzień wcześniej. Gdy masa z jaj kompletnie ostudzi się, zmieszać z maślanką (nie mieszać wcześniej, gdyż inaczej maślanka zetnie się). Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Lody truskawkowe

375 g truskawek, 15 g stewii, 150 ml mleka, 150 ml śmietany, 1,5 łyżki soku z cytryny
Włożyć wszystkie składniki do wysokiego pojemnika i rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.
Porada: Dodać 1 - 2 łyżek octu balsamicznego lub 1–2 łyżek bardzo drobno posiekanej bazylii lub mięty.
Zamiast truskawek można użyć czarnych jagód lub malin.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:
Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Aus dem Hause

UNOLD®